叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's) 000001

2. 丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's)
第1/2页

- [paɪz]
12 PIES
- 馅饼

12个馅饼

['hʌzbəndz] [laɪk] [best]
HUSBANDS LIKE BEST
丈夫们 喜欢 最好的

丈夫们最喜欢的

[ɑːnt] ['dʒɛniz] ['resəpi] [bʊk]
AUNT JENNY'S RECIPE BOOK
阿姨 珍妮的 食谱 书

珍妮阿姨的食谱

['kɒpiraɪt] - — ['liːvə(r)] ['brʌðəz] ['kʌmpəni] — [njuː] [jɔːk] , [njuː] [jɔːk]
Copyright 1952 — Lever Brothers Company — New York , New York
版权 - — 杠杆 兄弟 公司 — 新的 约克 , 新的 约克

版权所有 1952 年——利华兄弟公司——纽约州纽约市

[naʊ] ['eniwʌn] [kæn; kən] [meɪk] [paɪz] [tuː; tə] [pə'fekʃ(ə)n] [wɪð] [spraɪz] - ['wɔːtə(r)] - [wɪp] - ['meθəd] !
Now anyone can make pies to perfection with Spry's ' Water - Whip ' Method !
现在 任何人 能 制作 馅饼 到 完美 和 斯普里 - 水 - 鞭 - 方法 !

现在，任何人都可以使用 Spry 的"水打发法"做出完美的馅饼！

- [dɪə(r)] [frend] :
' Dear Friend :
- 亲爱的 朋友 :

'亲爱的朋友：

[hɪə(r)] [ɪz] [maɪ] [njuːɪst] [spraɪ] ['kʊkbʊk] , [wɪð] - ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['bjuːtɪf(ə)l] [paɪz] .
Here is my newest Spry cookbook , with 12 recipes for beautiful pies .
这里 是 我的 最新 轻快 食谱 , 和 - 食谱 为了 美丽的 馅饼 .

这是我的最新 Spry 食谱，里面有 12 种美味馅饼的食谱。

[aɪm] [səʊ] [glæd] [juː; jʊ] [sent] [fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ai] [həʊp] [jʊl] [traɪ] ['evri] [wʌn] [ɒv; əv] [ðem; ðəm]
I'm so glad you sent for it , and I hope you'll try every one of them
我是 所以 高兴的 你 发送 为了 它 , 和 我 希望 你会 尝试 每一个 一 的 他们
!
!
!

我很高兴你寄来了这些，希望你能每样都尝尝！

['ðer] ['resəpɪz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [dɪ'pend] [ɒn] ,
They're recipes you can depend on ,
它们是 食谱 你 能 依赖 在 ,

这些都是值得信赖的食谱。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðev] [biːn] ['testɪd] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] ['liːvə(r)] [test] ['kitʃinz] .
because they've been tested over and over again in the Lever Test Kitchens .
因为 他们有 到过 测试 超过 和 超过 再次 在 这 杠杆 测试 厨房 .

因为它们已经在 Lever 测试厨房中反复测试过了。

[wʌts] [mɔː(r)] , [ðɪs] [bʊk] [ɪz] [tʃɒk] - [fʊl] [ɒv; əv] [trɪks] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [paɪz][ðə; ði] ['iːzɪɪst] [θɪŋ]

What's **more** **,** **this** **book** **is** **chock** **-** **full** **of** **tricks** **that** **will** **make** **pies** **the** **easiest** **thing**

是什么 更多的 , 这 书 是 冲击 - 满的 的 技巧 那 将要 制作 馅饼 这 最容易 事物

[juː; jʊ] [beɪk] !

you **bake** **!**

你 烤 !

更重要的是，这本书里充满了各种小技巧，能让做馅饼成为你烘焙的最简单的东西！

[ðeəz; ðəz][ðə; ði] ['iːzi] ,

There's **the** **easy** **,**

有 这 简单的 ,

最简单的方法是.....

[kwɪk] [spraɪ] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['meθəd] [ðæt] [teɪks] [ɔːl][ðə; ði] ['geswɜːk] [aʊt] [ɒv; əv] ['paɪkrʌst] ['iːv(ə)n]

quick **Spry** **“** **Water** **-** **Whip** **”** **method** **that** **takes** **all** **the** **guesswork** **out** **of** **piecrust** **even**

快的 轻快 “ 水 - 鞭 ” 方法 那 需要 全部 这 猜测 出去 的 派皮 甚至

[fɔː(r); fə(r)] [bɪ'gɪnəz] .

for **beginners** **.**

为了 初学者 .

快速简便的“水打发”方法，即使是初学者也能轻松制作派皮，无需猜测。

[ðeəz; ðəz][æn; ən] [ɪm'pruːvd] ['stændəd] ['peɪstri] ['resəpi] .

There's **an** **improved** **standard** **pastry** **recipe** **.**

有 一个 改进 标准 糕点 食谱 .

有一种改良后的标准糕点配方。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [d'ʌzənz] [ɒv; əv] [hɪnts] [fɔː(r); fə(r)] ['rəʊlɪŋ] , ['dekəreɪtɪŋ] — ['iːv(ə)n] ['friːzɪŋ] — [paɪz] .

There **are** **dozens** **of** **hints** **for** **rolling** **,** **decorating** **—** **even** **freezing** **—** **pies** **.**

那里 是 几十个 的 提示 为了 滚动 , 装饰 — 甚至 冷冻 — 馅饼 .

关于如何擀派、装饰派，甚至如何冷冻派，有很多技巧和建议。

[wʌns] [juːv] [traɪd] [ðiːz] ['iːzi] , ['sɪmp(ə)l] ['meθədz] , [jʊl] [fiːl] [laɪk] ['meɪkɪŋ] [paɪz][ænd; ənd][tɑːrts]

Once **you've** **tried** **these** **easy** **,** **simple** **methods** **,** **you'll** **feel** **like** **making** **pies** **and** **tarts**

一次 你已经 尝试 这些 简单的 , 简单的 方法 , 你会 感觉 喜欢 制作 馅饼 和 蛋挞

[mʌtʃ] [mɔː(r)]['ɒf(ə)n] ,

much **more** **often** **,**

很多 更多的 经常 ,

一旦你尝试了这些简单易行的方法，你就会更频繁地想做馅饼和挞了。

[aɪ] [nəʊ] .

I **know** **.**

我 知道 .

我知道。

[ænd; ənd][wʌn]['membə(r)][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['fæməli][ɪz]['gəʊɪŋ][tuː; tə][biː; bi] [ɪ'speʃəli] ['hæpi] — ['nɪəli]

And **one** **member** **of** **your** **family** **is** **going** **to** **be** **especially** **happy** **—** **nearly**

和 一 成员 的 你的 家庭 是 去 到 是 尤其 快乐的 — 几乎

['evri] [mæn] [lʌvz] [paɪ] !

every **man** **loves** **pie** **!**

每一个 男人 爱 馅饼 !

你的家人中会有一位特别高兴——几乎每个男人都喜欢吃馅饼！

[ðen] [gɪv] [hɪm][paɪ][tuː; tə][hɪz; ɪz] [hɑːrts] ['kɒntent] !

Then **give** **him** **pie** **to** **his** **heart's** **content** **!**

然后 给 他 馅饼 到 他的 心脏的 内容 !

那就让他尽情享用馅饼吧！

['eni] [wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz][ɪz][ʃʊə(r)][tuː; tə][biː; bi][paɪ][tuː; tə][hɪz; ɪz]['laɪkɪŋ] — [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]

Any	one	of	these	recipes	is	sure	to	be	pie	to	his	liking	—	they	were
任何	一	的	这些	食谱	是	当然	到	是	馅饼	到	他的	喜欢	—	他们	是

['tʃəʊzn] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['ðer] [ðə; ði][paɪz] [ðæt] [sər've] ,

chosen	because	they're	the	pies	that	surveys	,
选定	因为	它们是	这	馅饼	那	调查	,

这些食谱中的任何一款都肯定能让他满意——之所以选择它们，是因为它们是调查中最受欢迎的馅饼。

[rɪ'sɜːtʃ] , ['lɛtəz] [ɪn][maɪ][meɪl] [ʃəʊ] [məʊst][men][laɪk][best] .

research	,	letters	in	my	mail	show	most	men	like	best	.
研究	,	信件	在	我的	邮件	展示	最多	男人	喜欢	最好的	.

研究和邮件中的信件显示，大多数男性最喜欢。

[səʊ][bɪ'gɪn] ['eniweə(r)] — [rʌn][jɔː(r); jə(r)][əʊn][ˌpɒpju'lærəti]['kɒntest] — [siː] [wɪtʃ] [paɪ][wɪnz] [wɪð] [hɪm]

So	begin	anywhere	—	run	your	own	popularity	contest	—	see	which	pie	wins	with	him
所以	开始	任何地方	—	跑步	你的	自己的	人气	竞赛	—	看	哪个	馅饼	胜利	和	他

!

!

!

所以，不妨从任何地方开始——举办一场人气竞赛——看看哪块馅饼最受他欢迎！

[sɪn'sɪəli] [jɔːz] ,

Sincerely	yours	,
真挚地	你的	,

您忠诚的，

[ɑːnt] Jenny1

Aunt	Jenny1
阿姨	Jenny1

珍妮阿姨1

['riːgl] [kriːm] - [ɒn] - ['tʃɒklət] [paɪ]

REGAL	CREAM	-	ON	-	CHOCOLATE	PIE
尊贵	奶油	-	在	-	巧克力	馅饼

皇家奶油巧克力派

[mə'kiːə] [beɪkt] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .

Makea	baked	“	Water	-	Whip	”	Pie	Shell	,	page	19	.
制作	烘焙	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Soften1 ['tiːspuːn] ['dʒelətɪn][ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Soften1	teaspoon	gelatin	in	2	tablespoons	cold	water	.
Soften1	茶匙	明胶	在	2	汤匙	寒冷的	水	.

将1茶匙明胶用2汤匙冷水软化。

Melt1 [ˌəʊ 'zed] .

Melt1	oz	.
Melt1	盎司	.

融化1盎司。

['tʃɒklət] ([kʌt][ɪn] ['piːsɪz]) [ɪn] 1¼ [kʌps] [mɪlk][ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ;

chocolate	(	cut	in	pieces	)	in	1¼	cups	milk	in	top	of	double	boiler	;
巧克力	(	切	在	件	)	在	1¼	杯子	牛奶	在	顶部	的	双倍的	锅炉	;

将巧克力（切成小块）放入双层蒸锅上层的 1¼ 杯牛奶中；

[blend] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] .

blend	with	rotary	egg	beater	.
混合	和	旋转	蛋	击打者	.

用旋转式打蛋器搅拌。

Mix½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːnstɑːtʃ] , ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

Mix½	**cup**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**cornstarch**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**.**
Mix½	杯子	糖	,	2	汤匙	玉米淀粉	,	¼	茶匙	盐	.

将½杯糖、2汤匙玉米淀粉、¼茶匙盐混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , [ðen] [kʊk] -
['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Add	**to**	**chocolate**	**mixture**	**and**	**cook**	**until**	**thick**	**and**	**smooth**	**,**	**then**	**cook**	**15**	**minutes**	**longer**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	到	巧克力	混合物	和	厨师	直到	厚的	和	光滑的	,	然后	厨师	-	分钟	更长	,	搅拌	不断地	.

加入巧克力混合物中，煮至浓稠顺滑，然后继续煮 15 分钟，不断搅拌。

Beat3 [eg] [jəʊk] [wel] .

Beat3	**egg**	**yolks**	**well**	**.**
Beat3	蛋	蛋黄	出色地	.

将3个蛋黄充分打散。

[stɜː(r)] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [eg] [jəʊk] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ,

Stir	**small**	**amount**	**of**	**chocolate**	**mixture**	**into**	**egg**	**yolks**	**,**	**return**	**to**	**double**	**boiler**	**,**
搅拌	小的	数量	的	巧克力	混合物	进入	蛋	蛋黄	,	返回	到	双倍的	锅炉	,

将少量巧克力混合物拌入蛋黄中，放回双层蒸锅中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

and	**cook**	**a**	**few**	**minutes**	**longer**	**.**
和	厨师	一个	很少	分钟	更长	.

再煮几分钟。

Add1 ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] ;
[mɪks] [wel] .

Add1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**1**	**teaspoon**	**vanilla**	**and**	**gelatin**	**mixture**	**;**	**mix**	**well**	**.**
Add1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	1	茶匙	香草	和	明胶	混合物	;	混合	出色地	.

加入1汤匙黄油或人造黄油、1茶匙香草精和明胶混合物；搅拌均匀。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[fəʊld] in3 ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .

Fold	**in3**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	in3	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

将3个打发至硬性发泡的蛋白拌入。

Whip½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Whip½	**cup**	**heavy**	**cream**	**and**	**fold**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
Whip½	杯子	重的	奶油	和	折叠	进入	巧克力	混合物	.

将半杯浓奶油打发，然后拌入巧克力混合物中。

- [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .

Pourinto	**baked**	**pie**	**shell**	**.**
-	烘焙	馅饼	壳	.

倒入烤好的派皮中。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][fɜːm] .

Chill	**in**	**refrigerator**	**several**	**hours**	**,**	**or**	**until**	**firm**	**.**
寒意	在	冰箱	一些	小时	,	或者	直到	公司	.

放入冰箱冷藏数小时，或直至凝固。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] , [wɪp] [wʌn][kʌp] ['hevi] [kri:m] [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] ['fɪlɪŋ] .

When	ready	to	serve	,	whip	1	cup	heavy	cream	and	spread	over	filling	.
什么时候	准备好	到	服务	,	鞭	1	杯子	重的	奶油	和	传播	超过	填充	.

准备上菜时，将 1 杯浓奶油打发，涂抹在馅料上。

Sprinkle1 [kʌp] ['greɪtɪd] [freʃ] ['kəʊkənʌt] ([ɔ:(r)] ['ʃredɪd] [mɔɪst] ['kəʊkənʌt]) ['əʊvə(r)] [kri:m] [ænd; ənd]

Sprinkle1	cup	grated	fresh	coconut	(	or	shredded	moist	coconut	)	over	cream	and
Sprinkle1	杯子	磨碎的	新鲜的	椰子	(	或者	碎	潮湿	椰子	)	超过	奶油	和

['dekəreɪt] [wɪð] [kɜ:rlz][ɒv; əv] [ʃeɪvd] ['tʃɒklət] .

decorate	with	curls	of	shaved	chocolate	.
装饰	和	卷发	的	剃光	巧克力	.

在奶油上撒上 1 杯磨碎的新鲜椰丝（或切碎的湿椰丝），并用巧克力碎屑装饰。

[ki:p] [tʃɪld] [ʌn'tɪl] [ɔ:l][ɪz] [sɜ:vd] . [ˌtu:'tu:]

Keep	chilled	until	all	is	served	.	2
保持	冷藏	直到	全部	是	服务	.	2

冷藏保存，直至全部上桌。2

[di:p] - [dɪʃ] ['blu:bəri] [paɪ]

DEEP	-	DISH	BLUEBERRY	PIE
深的	-	盘子	蓝莓	馅饼

深盘蓝莓派

- [dəʊ] , ['ju:zɪŋ] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] “ ['wɔ:tə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .

Makepie	dough	,	using	recipe	for	“	Water	-	Whip	”	Pie	Shell	,	page	19	.
-	面团	,	使用	食谱	为了	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

用“水打发”派皮的配方制作派皮，见第 19 页。

Mix4 [kʌps] [freʃ] ['blu:bəriz] ([ɔ:(r)] ['blækbəriz] , ['rɑ:zbəriz] , ['bɔɪznbəri] , [ɔ:(r)]

Mix4	cups	fresh	blueberries	(	or	blackberries	,	raspberries	,	boysenberries	,	or
Mix4	杯子	新鲜的	蓝莓	(	或者	黑莓	,	覆盆子	,	波森莓	,	或者

['hʌklbəri]) , ¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] ,

huckleberries	)	,	¾	cup	sugar	,
越橘	)	,	¾	杯子	糖	,

将4杯新鲜蓝莓（或黑莓、覆盆子、波森莓或越橘）、¾杯糖混合，

1½ ['teɪbəlˌspu:nz] [ˌtæpi'əʊkə][ɔ:(r)]['flaʊə(r)] , ⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ,

1½	tablespoons	tapioca	or	flour	,	⅛	teaspoon	salt	,
1½	汤匙	木薯	或者	面粉	,	⅛	茶匙	盐	,

1.5汤匙木薯粉或面粉，1/8茶匙盐，

[wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən] [dʒu:s][ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['ɒblɒŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , - - [eks][sɪks] - [eks][ˌtu:'tu:] - .

1	teaspoon	lemon	juice	and	put	in	oblong	baking	dish	,	10	'	x	6	'	x	2	'	.
1	茶匙	柠檬	汁	和	放	在	长方形	烘烤	盘子	,	-	-	x	6	-	x	2	-	.

加入 1 茶匙柠檬汁，放入长方形烤盘中，尺寸为 10 英寸 x 6 英寸 x 2 英寸。

Dot1 ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][ˌmɑ:dʒə'ri:n]['əʊvə(r)] ['beriz] .

Dot1	tablespoon	butter	or	margarine	over	berries	.
Dot1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	超过	浆果	.

在浆果上点缀 1 汤匙黄油或人造黄油。

- [dəʊ] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['rektæŋgl] ⅛ - [θɪk] .

Rollpie	dough	into	a	rectangle	⅛	'	thick	.
-	面团	进入	一个	长方形	⅛	-	厚的	.

将派皮擀成⅛英寸厚的长方形。

[fɪt] [dəʊ] ['əʊvə(r)] ['beriz] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [krɪmpt] [edʒ] [ænd; ənd] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'ti:]['ɒntə] [edʒ] [ɒv; əv]

Fit	dough	over	berries	,	making	a	crimped	edge	and	pressing	it	onto	edge	of
合身	面团	超过	浆果	,	制作	一个	压接	边缘	和	紧迫	它	到	边缘	的

[dɪʃ] .

dish	.
盘子	.

将面团盖在浆果上，捏出褶皱边缘，然后将其压在盘子边缘。

-	[fɔː(r); fə(r)]	[stiːm]	[tuː; tə]	[ɪˈskeɪp]	.
Cutslits	**for**	**steam**	**to**	**escape**	**.**
-	为了	蒸汽	到	逃脱	.

开缝以便蒸汽逸出。

-	[wɪð]	“	[ˈbluːbərɪz]	”	[ænd; ənd]	“	[liːvz]	”	[kʌt]	[frɒm; frəm]	[ˈpeɪstri]	[ˈtrɪmɪŋz]	.
Decoratetop	**with**	**“**	**blueberries**	**”**	**and**	**“**	**leaves**	**”**	**cut**	**from**	**pastry**	**trimmings**	**.**
-	和	“	蓝莓	”	和	“	树叶	”	切	从	糕点	装饰	.

用酥皮边角料切出的“蓝莓”和“叶子”装饰顶部。

-	[hɒt]	[ˈʌv(ə)n]	(	425°F	.	)
Bakein	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**
-	热的	烤箱	(	425°F	.	)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

-	-	-	[ˈmɪnɪts]	.
40	**-**	**45**	**minutes**	**.**
-	-	-	分钟	.

40-45分钟。

-	[wɪð]	[ə; eɪ]	[ˈmɪkstʃə(r)]	[ɒv; əv]	½	[kʌp]	[mæʃt]	[ˈkɒtɪdʒ]	[tʃiːz]	,	¼	[kʌp]	[ˈhevi]	[kriːm]	,
Servewarm	**with**	**a**	**mixture**	**of**	**½**	**cup**	**mashed**	**cottage**	**cheese**	**,**	**¼**	**cup**	**heavy**	**cream**	**,**
-	和	一个	混合物	的	½	杯子	捣碎	小屋	奶酪	,	¼	杯子	重的	奶油	,

趁热食用，佐以½杯捣碎的乡村奶酪和¼杯浓奶油的混合物。

[wɪpt]	,	[wʌn]	[ˈteɪblspuːn]	[kənˈfekʃənəz]	-	[ˈʃʊgə(r)]	,	[dæʃ]	[ɒv; əv]	[sɔːlt]	,	[ænd; ənd]	[fjuː]	[drɒps]	[ɒv; əv]
whipped	**,**	**1**	**tablespoon**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**,**	**dash**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**few**	**drops**	**of**
鞭打	,	1	汤匙	糖果商	-	糖	,	短跑	的	盐	,	和	很少	滴	的

[vəˈnɪlə]	.
vanilla	**.**
香草	.

将奶油打发，加入 1 汤匙糖粉、少许盐和几滴香草精。

[meɪks]	[sɪks]	[sˈɜːvɪŋz]	.	[θriː]
Makes	**6**	**servings**	**.**	**3**
制作	6	份量	.	3

可供6人食用。3

[ˈherɪtɪdʒ]	[ˈpʌmpkɪn]	[paɪ]
HERITAGE	**PUMPKIN**	**PIE**
遗产	南瓜	馅饼

传统南瓜派

[məkiːən]	[ʌnˈbeɪkt]	“	[ˈwɔːtə(r)]	-	[wɪp]	”	[paɪ]	[ʃel]	,	[peɪdʒ]	-	.
Makean	**unbaked**	**“**	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**Pie**	**Shell**	**,**	**page**	**19**	**.**
麦肯	未烘焙的	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

Makean 未烘焙的“水打发”派皮，第 19 页。

Mix1½	[kʌps]	[kænd]	[ɔː(r)]	[kʊkt]	[ˈpʌmpkɪn]	(	[ɔː(r)]	[skwɒʃ]	)	,	[wʌn]	[kʌp]	[ˈfɜːmli]	[pækt]	[braʊn]
Mix1½	**cups**	**canned**	**or**	**cooked**	**pumpkin**	**(**	**or**	**squash**	**)**	**,**	**1**	**cup**	**firmly**	**packed**	**brown**
Mix1½	杯子	罐装	或者	煮熟	南瓜	(	或者	壁球	)	,	1	杯子	牢牢	包装	棕色的

[ˈʃʊgə(r)]	,
sugar	**,**
糖	,

将1.5杯罐装或煮熟的南瓜（或冬瓜）与1杯压实的红糖混合。

½	[ˈtiːspuːn]	[sɔːlt]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ˈtiːspuːn]	[ˈsɪnəmən]	,	[wʌn]	[ˈtiːspuːn]	[ˈdʒɪndʒə(r)]	,	[ˌtuːˈtuː]	[ˈteɪbəlˌspuːnz]
½	**teaspoon**	**salt**	**,**	**2**	**teaspoons**	**cinnamon**	**,**	**1**	**teaspoon**	**ginger**	**,**	**2**	**tablespoons**
½	茶匙	盐	,	2	茶匙	肉桂	,	1	茶匙	姜	,	2	汤匙

[məˈlæsɪz]	.
molasses	**.**
糖蜜	.

½ 茶匙盐，2 茶匙肉桂，1 茶匙姜，2 汤匙糖蜜。

Add3 ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [egz] , [wʌn][kʌp] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] , [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .

Add3	slightly	beaten	eggs	,	1	cup	evaporated	milk	,	and	mix	thoroughly	.
Add3	轻微地	被打败	鸡蛋	,	1	杯子	蒸发	牛奶	,	和	混合	彻底	.

加入 3 个略微打散的鸡蛋、1 杯淡奶，充分搅拌。

- [ʌn'beɪkt] , [ʌn'prɪkt] [paɪ] [ʃel] .

-	Pourinto	unbaked	,	unpricked	pie	shell	.
-	未烘焙的	,	未刺伤	馅饼	壳	.	

倒入未烘烤、未戳孔的派皮中。

- [hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .)

-	Bakein	hot	oven	(	425°F	.	)
-	热的	烤箱	(	425°F	.	)	

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [naɪf] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn]['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .

40	-	45	minutes	,	or	until	knife	inserted	in	center	comes	out	clean	.
-	-	-	分钟	,	或者	直到	刀	插入	在	中心	来	出去	干净的	.

40-45分钟，或直到插入中心的刀子拔出时干净为止。

- [ʃɑːp] [tʃiːz] [ɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɒpɪŋ] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr]

-	Servewith	sharp	cheese	or	with	a	topping	of	whipped	cream	.	4
-	锋利的	奶酪	或者	和	一个	配料	的	鞭打	奶油	.	4	

可搭配味道浓郁的奶酪或淋上鲜奶油食用。4

“ [hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] ” ['æp(ə)l][paɪ]

“	HIS	FAVORITE	”	APPLE	PIE
“	他的	最喜欢的	”	苹果	馅饼

他最爱的苹果派

[meɪk] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] - .

Make	“	Water	-	Whip	”	Piecrust	,	page	15	.
制作	“	水	-	鞭	”	派皮	,	页	-	.

制作“水打发”派皮，第 15 页。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [iːtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .

Divide	dough	in	half	and	shape	each	into	a	flat	round	.
划分	面团	在	一半	和	形状	每个	进入	一个	平坦的	圆形的	.

将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[rəʊl][wʌn][hɑːf][ə'baʊt] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .

Roll	one	half	about	⅛	'	thick	and	line	a	9	'	pie	pan	.
卷	一	一半	关于	⅛	-	厚的	和	线	一个	9	-	馅饼	平底锅	.

将其中一半擀成约⅛英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Prepare6 [kʌps] [pɛə] , [kɔːd] [θɪn] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] .

Prepare6	cups	pared	,	cored	thin	apple	slices	.
Prepare6	杯子	精简	,	核心	薄的	苹果	切片	.

准备6杯去皮去核的苹果薄片。

[ə'reɪndʒ] [hɑːf][ɒv; əv]['slaɪsɪz][ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Arrange	half	of	slices	in	pastry	-	lined	pan	.
安排	一半	的	切片	在	糕点	-	衬里	平底锅	.

将一半的切片放入铺好酥皮的烤盘中。

Mix1 [kʌp]['ʃʊgə(r)] [[wʌn]] , ¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

Mix1	cup	sugar	[	1	]	,	¾	teaspoon	cinnamon	,	¼	teaspoon	nutmeg	,	⅛	teaspoon	salt	,
Mix1	杯子	糖	[	1	]	,	¾	茶匙	肉桂	,	¼	茶匙	肉豆蔻	,	⅛	茶匙	盐	,

将1杯糖[1]、¾茶匙肉桂粉、¼茶匙肉豆蔻粉、⅛茶匙盐混合，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][hɑːf][ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] ['æplz] [ɪn][pæn] .

1	teaspoon	lemon	juice	and	sprinkle	half	of	mixture	over	apples	in	pan	.
1	茶匙	柠檬	汁	和	撒	一半	的	混合物	超过	苹果	在	平底锅	.

将1茶匙柠檬汁和一半混合物撒在平底锅中的苹果上。

[əˈreɪndʒ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈslaɪsɪz][ɒn][tɒp][ænd; ənd][ˈkʌvə(r)] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈʃʊgə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .

Arrange	**remaining**	**slices**	**on**	**top**	**and**	**cover**	**with**	**remaining**	**sugar**	**mixture**	**.**
安排	其余的	切片	在	顶部	和	覆盖	和	其余的	糖	混合物	.

将剩余的蛋糕片摆放在上面，并撒上剩余的糖混合物。

Dot1 [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn][ˈəʊvə(r)] [ˈfɪlɪŋ] .

Dot1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**over**	**filling**	**.**
Dot1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	超过	填充	.

在馅料上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

[trɪm] [ˈpeɪstri][ˈiːv(ə)n] [wɪð] [pæn] .

Trim	**pastry**	**even**	**with**	**pan**	**.**
修剪	糕点	甚至	和	平底锅	.

将酥皮修整至与烤盘齐平。

- [dəʊ] [æz; əz][bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd][leɪ][ˈəʊvə(r)] [ˈæplz] .

Rollremaining	**dough**	**as**	**before**	**and**	**lay**	**over**	**apples**	**.**
-	面团	作为	前	和	躺	超过	苹果	.

将剩余的面团擀开，盖在苹果上。

[trɪm] [ˈpeɪstri] ½ - [bɪˈjɒnd] [pæn] , [fəʊld][ˌaɪ ˈtiː][ˈʌndə(r)] [ˈbɒtəm] [krʌst] , [pres] [ˈedʒɪz] [təˈgeðə(r)] [wɪð] [fɔːk] .

Trim	**pastry**	**½**	**'**	**beyond**	**pan**	**,**	**fold**	**it**	**under**	**bottom**	**crust**	**,**	**press**	**edges**	**together**	**with**	**fork**	**.**
修剪	糕点	½	-	超过	平底锅	,	折叠	它	在下面	底部	地壳	,	按	边缘	一起	和	叉	.

将面皮修剪出超出烤盘 ½ 英寸，将其折叠到烤盘底部，用叉子将边缘压紧。

[kʌt] [ˈdekərətɪv] [slɪts][ɪn][tɒp][fɔː(r); fə(r)] [stiːm] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] .

Cut	**decorative**	**slits**	**in**	**top**	**for**	**steam**	**to**	**escape**	**.**
切	装饰性的	缝隙	在	顶部	为了	蒸汽	到	逃脱	.

在顶部切出装饰性的缝隙，以便蒸汽逸出。

- [wɪð] [ˈslaɪtli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [waɪt] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈʃʊgə(r)] .

Brushpastry	**with**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**white**	**and**	**sprinkle**	**with**	**sugar**	**.**
-	和	轻微地	被打败	蛋	白色的	和	撒	和	糖	.

在酥皮上刷一层略微打散的蛋清，再撒上糖。

- [hɒt][ˈʌv(ə)n] (425°F .) - - - [ˈmɪnɪts] .

Bakein	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**45**	**-**	**55**	**minutes**	**.**
-	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	-	-	分钟	.

在高温烤箱（425°F）中烘烤 45-55 分钟。

[[wʌn]] [ɪf] [ˈæplz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈveri] [ˈdʒuːsi] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [tuː; tə][ˈʃʊgə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [blend] [ˈθʌrəli] . [faɪv]

[	**1**	**]**	**If**	**apples**	**are**	**very**	**juicy**	**,**	**add**	**1**	**tablespoon**	**cornstarch**	**to**	**sugar**	**mixture**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**	**5**
[	1	]	如果	苹果	是	非常	多汁的	,	添加	1	汤匙	玉米淀粉	到	糖	混合物	和	混合	彻底	.	5

[1]如果苹果汁水很多，在糖混合物中加入1汤匙玉米淀粉，充分搅拌。5

[ˈdriːmi] [bəˈnɑːnə] [kriːm] [paɪ]

DREAMY	**BANANA**	**CREAM**	**PIE**
梦幻般的	香蕉	奶油	馅饼

梦幻香蕉奶油派

[məˈkiːə] [beɪkt] “ [ˈwɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .

Makea	**baked**	**“**	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**Pie**	**Shell**	**,**	**page**	**19**	**.**
制作	烘焙	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Scald2 [kʌps] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Scald2	**cups**	**milk**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
Scald2	杯子	牛奶	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将2杯牛奶放入双层蒸锅的上层，用热水烫一下。

Mix3 ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɔ:nstɑ:tʃ] , ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , ¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

Mix3	**tablespoons**	**flour**	**,**	**2**	**tablespoons**	**cornstarch**	**,**	**½**	**cup**	**sugar**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**.**
Mix3	汤匙	面粉	,	2	汤匙	玉米淀粉	,	½	杯子	糖	,	¼	茶匙	盐	.

将3汤匙面粉、2汤匙玉米淀粉、½杯糖、¼茶匙盐混合。

[ˌeɪ di: 'di:] ['grædʒuəli] [tu:; tə] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] , [ðen] [kʊk]

Add	**gradually**	**to**	**scalded**	**milk**	**and**	**cook**	**until**	**thick**	**and**	**smooth**	**,**	**then**	**cook**
添加	逐步地	到	烫伤	牛奶	和	厨师	直到	厚的	和	光滑的	,	然后	厨师

- ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] ,

15	**minutes**	**longer**	**,**
-	分钟	更长	,

将汤汁慢慢倒入烫过的牛奶中，煮至浓稠顺滑，然后继续煮15分钟。

['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

stirring	**constantly**	**.**
搅拌	不断地	.

不断搅拌。

Beat3 [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] .

Beat3	**egg**	**yolks**	**slightly**	**.**
Beat3	蛋	蛋黄	轻微地	.

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜ:(r)] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntu:] [jəʊk] , [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ,

Stir	**a**	**small**	**amount**	**of**	**hot**	**mixture**	**into**	**yolks**	**,**	**return**	**to**	**double**	**boiler**	**,**
搅拌	一个	小的	数量	的	热的	混合物	进入	蛋黄	,	返回	到	双倍的	锅炉	,

将少量热混合物拌入蛋黄中，然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

and	**cook**	**a**	**few**	**minutes**	**longer**	**.**
和	厨师	一个	很少	分钟	更长	.

再煮几分钟。

Add1 ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] [ˌmɑ:dʒə'ri:n] , [wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [blend] .

Add1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**1**	**teaspoon**	**vanilla**	**and**	**blend**	**.**
Add1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	1	茶匙	香草	和	混合	.

加入1汤匙黄油或人造黄油，1茶匙香草精，搅拌均匀。

[ku:l] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

Slice3 [ɔ:(r)] [fɔ:r] [bə'nɑ:nəz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] ; ['kʌvə(r)] [æt; ət] [wʌns] [wɪð] [ku:ld]

Slice3	**or**	**4**	**bananas**	**and**	**arrange**	**in**	**baked**	**pie**	**shell**	**;**	**cover**	**at**	**once**	**with**	**cooled**
Slice3	或者	4	香蕉	和	安排	在	烘焙	馅饼	壳	;	覆盖	在	一次	和	冷却

['fɪlɪŋ] .

filling	**.**
填充	.

将 3 或 4 根香蕉切片，放入烤好的派皮中；立即用冷却后的馅料盖住。

[æt; ət] ['sɜ:vɪŋ] [taɪm] , [wɪp] ½ [kʌp] ['hevi] [kri:m] .

At	**serving**	**time**	**,**	**whip**	**½**	**cup**	**heavy**	**cream**	**.**
在	服务	时间	,	鞭	½	杯子	重的	奶油	.

上菜时，将半杯浓奶油打发。

[drɒp] [baɪ] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒn] [ˈfɪlɪŋ] [əˈraʊnd] [rɪm] [ɒv; əv] [paɪ] , [ˈpaɪlɪŋ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [kriːm] [ɪn] [ˈsentə(r)] .

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**on**	**filling**	**around**	**rim**	**of**	**pie**	**,**	**piling**	**remaining**	**cream**	**in**	**center**	**.**
降低	经过	茶匙	在	填充	大约	轮缘	的	馅饼	,	桩	其余的	奶油	在	中心	.

用茶匙将馅料滴在馅饼边缘，将剩余的奶油堆在中心。

- [ɪnsˈɜːtɪŋ] [ˌtuːˈtuː] [bəˈnɑːnə] [ˈslaɪsɪz] , [ˈbʌtəflaɪ] [ˈfæʃ(ə)n] , [ˈɪntuː] [kriːm] [æt; ət] [tɪp] [ɒv; əv]

Decorateby	**inserting**	**2**	**banana**	**slices**	**,**	**butterfly**	**fashion**	**,**	**into**	**cream**	**at**	**tip**	**of**
-	插入	2	香蕉	切片	,	蝴蝶	时尚	,	进入	奶油	在	提示	的

[iːtʃ] [ˈsɜːvɪŋ] . [sɪks]

each	**serving**	**.**	**6**
每个	服务	.	6

在每份甜点的尖端，将两片香蕉片以蝴蝶状插入奶油中作为装饰。6

[əʊld] - [saʊθ] [ˈbʌtəskɒtʃ] [paɪ]

OLD	**-**	**SOUTH**	**BUTTERSCOTCH**	**PIE**
老的	-	南	奶油糖果	馅饼

南方老式奶油糖果派

[məˈkiːə] [beɪkt] “ [ˈwɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .

Makea	**baked**	**“**	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**Pie**	**Shell**	**,**	**page**	**19**	**.**
制作	烘焙	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Mix1¼ [kʌps] [ˈfɜːmli] [pækt] [dɑːk] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] , ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] ,

Mix1¼	**cups**	**firmly**	**packed**	**dark**	**brown**	**sugar**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**,**
Mix1¼	杯子	牢牢	包装	黑暗的	棕色的	糖	,	¼	茶匙	盐	,

将1¼杯压实的深棕糖、¼茶匙盐混合，

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈwɔːtə(r)] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .

2	**tablespoons**	**water**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
2	汤匙	水	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

在双层蒸锅的上层加入 2 汤匙水。

[bɔɪl] [ˈəʊvə(r)] [dəˈrekt] [hiːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [θɪk] [ˈsɪrəp] ([əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts]) .

Boil	**over**	**direct**	**heat**	**to**	**a**	**thick**	**sirup**	**(**	**about**	**5**	**minutes**	**)**	**.**
熬	超过	直接的	热	到	一个	厚的	糖浆	(	关于	5	分钟	)	.

用明火煮至浓稠糖浆状（约 5 分钟）。

Blend¼ [kʌp] [mɪlk] [wɪð] 4½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈkɔːnstɑːtʃ] .

Blend¼	**cup**	**milk**	**with**	**4½**	**tablespoons**	**cornstarch**	**.**
Blend¼	杯子	牛奶	和	4½	汤匙	玉米淀粉	.

将¼杯牛奶与4½汤匙玉米淀粉混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] 1¾ [kʌps] [mɪlk] , [kəmˈbaɪn] [wɪð] [hɒt] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk]

Add	**1¾**	**cups**	**milk**	**,**	**combine**	**with**	**hot**	**sirup**	**and**	**cook**	**over**	**hot**	**water**	**until**	**thick**
添加	1¾	杯子	牛奶	,	结合	和	热的	糖浆	和	厨师	超过	热的	水	直到	厚的

[ænd; ənd] [smuːð] ,

and	**smooth**	**,**
和	光滑的	,

加入1¾杯牛奶，与热糖浆混合，隔水加热至浓稠顺滑。

[ðen] [kʊk] - [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

then	**cook**	**15**	**minutes**	**longer**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
然后	厨师	-	分钟	更长	,	搅拌	不断地	.

然后继续煮15分钟，不断搅拌。

Beat3 [eg] [jəʊk] [ˈslaɪtli] .

Beat3	**egg**	**yolks**	**slightly**	**.**
Beat3	蛋	蛋黄	轻微地	.

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈɪntuː] [eg] [jəʊk] , [rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] ,

Stir	a	small	amount	of	hot	mixture	into	egg	yolks	,	return	to	double	boiler	,
搅拌	一个	小的	数量	的	热的	混合物	进入	蛋	蛋黄	,	返回	到	双倍的	锅炉	,

将少量热混合物拌入蛋黄中，然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

and	cook	5	minutes	longer	.
和	厨师	5	分钟	更长	.

再煮5分钟。

Add2 [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn] , ½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [kuːl] .

Add2	tablespoons	butter	or	margarine	,	½	teaspoon	vanilla	and	cool	.
Add2	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	½	茶匙	香草	和	凉爽的	.

加入2汤匙黄油或人造黄油，½茶匙香草精，冷却。

- [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .

Pourinto	baked	pie	shell	.
-	烘焙	馅饼	壳	.

倒入烤好的派皮中。

[æt; ət] [ˈsɜːvɪŋ] [taɪm] ,

At	serving	time	,
在	服务	时间	,

服刑时，

[wɪp] [wʌn] [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] [ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbɔːdə(r)] [əˈraʊnd] [tɒp] [ɒv; əv] [paɪ] [ˈliːvɪŋ] [ə; eɪ]

whip	1	cup	heavy	cream	and	arrange	in	a	border	around	top	of	pie	leaving	a
鞭	1	杯子	重的	奶油	和	安排	在	一个	边界	大约	顶部	的	馅饼	离开	一个

[θriː] - [ˈsɜːk(ə)l] [ɒv; əv] [ʌnˈkʌvəd] [ˈfɪlɪŋ] [ɪn] [ˈsentə(r)] .

3	'	circle	of	uncovered	filling	in	center	.
3	-	圆圈	的	裸露	填充	在	中心	.

将 1 杯浓奶油打发，然后涂抹在派的顶部周围，在中心留出 3 英寸的圆形未覆盖馅料。

- [hɑːvz] [əˈraʊnd] [ˈfɪlɪŋ] [ˌɪnˈsaɪd] [kriːm] [ˈbɔːdə(r)] [ɔː(r)] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈfɪlɪŋ] [wɪð] [ˈkɔːsli] [kʌt]

Arrangepecan	halves	around	filling	inside	cream	border	or	sprinkle	filling	with	coarsely	cut
-	一半	大约	填充	里面	奶油	边界	或者	撒	填充	和	粗略地	切

[ˈtəʊstɪd] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .

toasted	pecans	.
烤过的	山核桃	.

将山核桃对半切开，摆放在奶油边缘的馅料周围，或者在馅料上撒上粗切的烤山核桃碎。

[kiːp] [rɪˈfrɪdʒəreɪtɪd] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [sɜːvd] . [ˈsɛvən]

Keep	refrigerated	until	all	is	served	.	7
保持	冷藏	直到	全部	是	服务	.	7

冷藏保存，直至全部上桌。7

[ˈkrʌmbli] [tɒp] [ˈæp(ə)l] [paɪ]

CRUMBLY	TOP	APPLE	PIE
易碎的	顶部	苹果	馅饼

酥皮苹果派

[məkiːən] [ʌnˈbeɪkt] “ [ˈwɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .

Makean	unbaked	“	Water	-	Whip	”	Pie	Shell	,	page	19	.
麦肯	未烘焙的	“	水	-	鞭	”	馅饼	壳	,	页	-	.

Makean 未烘焙的“水打发”派皮，第 19 页。

Mix¼ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)] , ¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən] , ⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [fɔːr] [kʌps] [pɛə] , [kɔːd] [θɪn] [ˈæp(ə)l] [ˈslaɪsɪz]

Mix¼	cup	sugar	,	¾	teaspoon	cinnamon	,	⅛	teaspoon	salt	,	4	cups	pared	,	cored	thin	apple	slices
Mix¼	杯子	糖	,	¾	茶匙	肉桂	,	⅛	茶匙	盐	,	4	杯子	精简	,	核心	薄的	苹果	切片

将¼杯糖、¾茶匙肉桂粉、⅛茶匙盐和4杯去皮去核的苹果薄片混合。

- ['slaɪsɪz][ɪn][paɪ] [ʃel]
Arrangeapple slices in pie shell
- 切片 在 馅饼 壳

将苹果片摆放在派皮中

Blend¾ [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)] .
Blend¾ cup firmly packed brown sugar , ¾ cup sifted all - purpose flour .
Blend¾ 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖 , ¾ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉 .

将¾杯压实的红糖和¾杯过筛的通用面粉混合。

[kʌt] in⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] [wɪð] ['peɪstri]['blendə(r)][ɔː(r)] [tuː] [naɪvz] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Cut in⅓ cup butter or margarine with pastry blender or two knives until crumbly .
切 in⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油 和 糕点 混合器 或者 二 刀具 直到 易碎的 .

用糕点搅拌器或两把刀将 ⅓ 杯黄油或人造黄油切入面团中，直至呈碎屑状。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] ['æplz] .
Sprinkle over apples .
撒 超过 苹果 .

撒在苹果上。

- ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (400°F .)
Bakein moderately hot oven (400°F .)
- 中等程度 热的 烤箱 (400°F .)

在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] .
30 - 35 minutes .
- - - 分钟 .

30-35分钟。

[sɜːv] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [kriːm] . [eit]
Serve with or without cream . 8
服务 和 或者 没有 奶油 . 8

可加奶油或不加奶油食用。8

['lʌʃəs] ['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ]
LUSCIOUS LEMON MERINGUE PIE
甜美 柠檬 蛋白酥皮 馅饼

美味的柠檬蛋白派

[mə'kiːə] [beɪkt] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip ” Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 ” 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

Mix½ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ['sɛvən] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːnstɑːtʃ] .
Mix½ cup cold water , ¼ teaspoon salt , 7 tablespoons cornstarch .
Mix½ 杯子 寒冷的 水 , ¼ 茶匙 盐 , 7 汤匙 玉米淀粉 .

将½杯冷水、¼茶匙盐、7汤匙玉米淀粉混合。

Combine1½ [kʌps] [hɒt]['wɔːtə(r)] ,
Combine1½ cups hot water ,
Combine1½ 杯子 热的 水 ,

将1.5杯热水混合，

1¼ [kʌps]['ʃʊgə(r)][ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl]['əʊvə(r)][də'rekt] [hiːt] .
1¼ cups sugar in top of double boiler and bring to boil over direct heat .
1¼ 杯子 糖 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 熬 超过 直接的 热 .

将 1¼ 杯糖放入双层蒸锅的上层，用直接火加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɔːnstɑːtʃ] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ;
Add cornstarch mixture and cook until thickened ;
添加 玉米淀粉 混合物 和 厨师 直到 增稠 ;

加入玉米淀粉糊，煮至浓稠；

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] (- ['mɪnɪts]) ,
place **over** **boiling** **water** **and** **cook** **until** **thick** **and** **smooth** **(** **15** **minutes** **)** **,**
地方 超过 沸腾 水 和 厨师 直到 厚的 和 光滑的 (- 分钟) ,
['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
stirring **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

隔水加热，不断搅拌，煮至浓稠顺滑（15分钟）。

Beat3 [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] .
Beat3 **egg** **yolks** **slightly** **.**
Beat3 蛋 蛋黄 轻微地 .

将3个蛋黄稍微打散。

[stɜː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][hɒt]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [jəʊk] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ,
Stir **a** **small** **amount** **of** **hot** **mixture** **into** **yolks** **,** **return** **to** **double** **boiler** **,**
搅拌 一个 小的 数量 的 热的 混合物 进入 蛋黄 , 返回 到 双倍的 锅炉 ,

将少量热混合物拌入蛋黄中，然后放回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
and **cook** **a** **few** **minutes** **longer** **.**
和 厨师 一个 很少 分钟 更长 .

再煮几分钟。

Add⅓ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] , ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
Add⅓ **cup** **lemon** **juice** **,** **grated** **rind** **of** **1** **lemon** **,** **1** **tablespoon** **butter** **or** **margarine**
Add⅓ 杯子 柠檬 汁 , 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 , 1 汤匙 黄油 或者 人造黄油
[ænd; ənd] [blend] .
and **blend** **.**
和 混合 .

加入⅓杯柠檬汁、1个柠檬的磨碎的柠檬皮、1汤匙黄油或人造黄油，搅拌均匀。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

- [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pourinto **baked** **pie** **shell** **.**
- 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

- ([peɪdʒ] -) ['laɪtli] [ɒn] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] . [naɪn]
SpreadMeringue **(** **page** **19** **)** **lightly** **on** **filling** **and** **bake** **as** **directed** **.** **9**
- (页 -) 轻轻 在 填充 和 烤 作为 指导 . 9

将蛋白霜（第19页）轻轻涂抹在馅料上，然后按照说明烘烤。9

['tʃeri] ['trelɪs] [paɪ]
CHERRY **TRELLIS** **PIE**
樱桃 棚架 馅饼

樱桃棚架派

- ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] - .
MakeStandard **Piecrust** **,** **page** **16** **.**
- 派皮 , 页 - .

制作标准馅饼皮，第 16 页。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [iːtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Divide **dough** **in** **half** **and** **shape** **each** **into** **a** **flat** **round** **.**
划分 面团 在 一半 和 形状 每个 进入 一个 平坦的 圆形的 .

将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[rəʊl][wʌn][hɑːf][ə'baʊt] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .

Roll	**one**	**half**	**about**	**⅛**	**'**	**thick**	**and**	**line**	**a**	**9**	**'**	**pie**	**pan**	**.**
卷	一	一半	关于	⅛	-	厚的	和	线	一个	9	-	馅饼	平底锅	.

将其中一半擀成约⅛英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Drain3 [kʌps] [kænd] ['saʊə(r)] [red] ['pɪtɪd] ['tʃeriz] .

Drain3	**cups**	**canned**	**sour**	**red**	**pitted**	**cherries**	**.**
Drain3	杯子	罐装	酸的	红色的	凹坑	樱桃	.

沥干3杯罐装酸红去核樱桃。

Add⅓ [kʌp] [kænd] ['tʃeri] ['sɪrəp] , [wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs] , ¼ ['tiːspuːn]

Add⅓	**cup**	**canned**	**cherry**	**sirup**	**,**	**1**	**cup**	**sugar**	**,**	**1**	**teaspoon**	**lemon**	**juice**	**,**	**¼**	**teaspoon**
Add⅓	杯子	罐装	樱桃	糖浆	,	1	杯子	糖	,	1	茶匙	柠檬	汁	,	¼	茶匙

['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] ,

almond	**extract**	**,**
杏仁	提炼	,

加入⅓杯罐装樱桃糖浆、1杯糖、1茶匙柠檬汁、¼茶匙杏仁提取物，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌtæpi'əʊkə][ɔː(r)]['flaʊə(r)] , ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

2	**tablespoons**	**tapioca**	**or**	**flour**	**,**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**.**
2	汤匙	木薯	或者	面粉	,	⅛	茶匙	盐	.

2 汤匙木薯粉或面粉，⅛ 茶匙盐。

- ['mɪkstʃə(r)][ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Putcherry	**mixture**	**in**	**pastry**	**-**	**lined**	**pan**	**.**
-	混合物	在	糕点	-	衬里	平底锅	.

将樱桃混合物倒入铺有酥皮的烤盘中。

Dot1 ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]['əʊvə(r)] ['tʃeriz] .

Dot1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**over**	**cherries**	**.**
Dot1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	超过	樱桃	.

在樱桃上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

- [ə'baʊt] ½ - [bɪ'jɒnd] [pæn][ænd; ənd] [tɜːn] [dəʊ] ['ʌndə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][stænd] - [ʌp]

Trimpastry	**about**	**½**	**'**	**beyond**	**pan**	**and**	**turn**	**dough**	**under**	**to**	**make**	**a**	**stand**	**-**	**up**
-	关于	½	-	超过	平底锅	和	转动	面团	在下面	到	制作	一个	站立	-	向上

[rɪm] .

rim	**.**
轮缘	.

将酥皮边缘超出烤盘约 1/2 英寸，然后将面团翻折到烤盘下方，形成一个立起的边缘。

- [dəʊ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][strɪps] ½ - [waɪd] .

Rollremaining	**dough**	**and**	**cut**	**into**	**strips**	**½**	**'**	**wide**	**.**
-	面团	和	切	进入	条状物	½	-	宽的	.

将剩余的面团擀开，切成 ½ 英寸宽的条状。

- [ɒv; əv]['sɛvən][strɪps][tuː; tə][rɪm][ɒv; əv][paɪ][baɪ] ['mɔɪsnɪŋ] [ænd; ənd] ['presɪŋ] ['fɜːmli] .

Attachends	**of**	**7**	**strips**	**to**	**rim**	**of**	**pie**	**by**	**moistening**	**and**	**pressing**	**firmly**	**.**
-	的	7	条状物	到	轮缘	的	馅饼	经过	润湿	和	紧迫	牢牢	.

将7条面条的末端沾湿并用力按压，使其固定在馅饼边缘。

[twɪst] [iːtʃ] [strɪp] [ə'krɒs] [fruːt][ænd; ənd] [ə'tætʃ] [æt; ət] ['ɒpəzɪt] [saɪd][ɒv; əv][paɪ] .

Twist	**each**	**strip**	**across**	**fruit**	**and**	**attach**	**at**	**opposite**	**side**	**of**	**pie**	**.**
捻	每个	条	穿过	水果	和	附	在	对面的	边	的	馅饼	.

将每条面条扭转缠绕在水果上，然后固定在派的另一侧。

[rɪ'piːt] [wɪð] ['sɛvən][mɔː(r)][strɪps] , ['kris,krɔs] [tuː; tə] [fɔːm] [ə'træktɪv] ['trelɪs] [tɒp] .

Repeat	**with**	**7**	**more**	**strips**	**,**	**crisscrossing**	**to**	**form**	**attractive**	**trellis**	**top**	**.**
重复	和	7	更多的	条状物	,	纵横交错	到	形式	吸引人的	棚架	顶部	.

重复以上步骤，再用 7 条布条交叉编织，形成漂亮的格子状顶部。

[fluːt] [rɪm] .
Flute rim .
长笛 轮缘 .

笛形边缘。

- [hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .)
Bakein hot oven (425°F .)
- 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] . -
50 - 60 minutes . 10
- - - 分钟 . -

50-60分钟。10

[best] ['kəʊkənʌt] ['kʌstəd] [paɪ]
BEST COCONUT CUSTARD PIE
最好的 椰子 蛋奶冻 馅饼

最棒的椰子奶油派

[məˈkiːə] [beɪkt] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel] , [peɪdʒ] - .
Makea baked “ Water - Whip ” Pie Shell , page 19 .
制作 烘焙 “ 水 - 鞭 ” 馅饼 壳 , 页 - .

制作烤制的“水鞭”派皮，第 19 页。

[biːt] slightly3 [egz] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] [ɔː(r)][fɔːr] [egz] .
Beat slightly3 eggs and 2 egg yolks or 4 eggs .
打 slightly3 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄 或者 4 鸡蛋 .

将3个鸡蛋和2个蛋黄或4个鸡蛋稍微打散。

Add⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd][mɪks] .
Add⅔ cup sugar , ½ teaspoon salt , 2 cups milk , 1 teaspoon vanilla and mix .
Add⅔ 杯子 糖 , ½ 茶匙 盐 , 2 杯子 牛奶 , 1 茶匙 香草 和 混合 .

加入⅔杯糖、½茶匙盐、2杯牛奶、1茶匙香草精，搅拌均匀。

[streɪn] ['mɪkstʃə(r)] .
Strain mixture .
拉紧 混合物 .

过滤混合物。

Add¾ [kʌp] ['ʃredɪd] ['təʊstɪd] ['kəʊkənʌt] [[ˌtuːˈtuː]] .
Add¾ cup shredded toasted coconut [2] .
Add¾ 杯子 碎 烤过的 椰子 [2] .

加入¾杯烤椰丝[2]。

- ['bʌtəd] [naɪn] - [paɪ][pæn] .
Pourinto buttered 9 ' pie pan .
- 涂黄油的 9 - 馅饼 平底锅 .

倒入涂了黄油的9英寸派盘中。

- ¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] .
Sprinklewith ¼ teaspoon nutmeg .
- ¼ 茶匙 肉豆蔻 .

撒上¼茶匙肉豆蔻粉。

- [ɪn]['lɑːdʒə(r)][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Placepan in larger pan of hot water .
- 在 更大的 平底锅 的 热的 水 .

将平底锅放入盛有热水的大锅中。

- ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F) - - - ['mɪnɪts] .
Bakein moderate oven (350°F) 35 - 40 minutes .
- 缓和 烤箱 (350°F) - - - 分钟 .

在中等温度的烤箱（350°F）中烘烤 35-40 分钟。

- [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] .
Coolcustard at room temperature .
- 在 房间 温度 .

室温下的酷卡仕达酱。

([duː; də][nɒt] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ɔː(r)] ['kʌstəd] [wɪl] [stɪk] [tuː; tə][pæn] .)
(Do not refrigerate or custard will stick to pan .)
(做 不是 冷藏 或者 蛋奶冻 将要 戳 到 平底锅 .)

（不要冷藏，否则蛋奶糊会粘在锅上。）

- ['θʌrəli] [frɒm; frəm][pæn] [wɪð] [naɪf] ([peɪdʒ] -) .
Loosencustard thoroughly from pan with knife (page 20) .
- 彻底 从 平底锅 和 刀 (页 -) .

用刀将蛋奶冻从锅中彻底刮下来（第 20 页）。

[ʃeɪk] ['dʒentli][tuː; tə]['luːs(ə)n][frɒm; frəm] ['bɒtəm] .
Shake gently to loosen from bottom .
摇 轻轻地 到 松开 从 底部 .

轻轻摇晃，使其与底部松动。

[slaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] , [bʌt; bət] ['keəfəli] , ['ɪntuː] [beɪkt] [ænd; ənd] [kuːld] [paɪ] [ʃel] .
Slide it quickly , but carefully , into baked and cooled pie shell .
滑动 它 迅速地 , 但 小心 , 进入 烘焙 和 冷却 馅饼 壳 .

迅速但小心地将它滑入烤好并冷却的派皮中。

[let] ['set(ə)l][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Let settle a few minutes before serving .
让 定居 一个 很少 分钟 前 服务 .

静置几分钟后再食用。

[[ˌtuː'tuː]] [tuː; tə] [təʊst] ['kəʊkənʌt] , [pleɪs] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pæn][ænd; ənd] [təʊst] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (
[2] To toast coconut , place in shallow pan and toast in moderate oven (
[2] 到 吐司 椰子 , 地方 在 浅的 平底锅 和 吐司 在 缓和 烤箱 (
350°F .) [ʌn'tɪl] [braʊn] ,
350°F .) until browned ,
350°F .) 直到 棕色 ,

[2]烤椰丝时，将椰丝放入浅烤盘中，用中等温度的烤箱（350°F）烤至金黄色。

['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n][tuː; tə] [braʊn] ['iːvnli] . -
stirring often to brown evenly . 11
搅拌 经常 到 棕色的 均匀地 . -

经常搅拌，使其均匀上色。11

[ˌkɒrə'neɪʃ(ə)n] [piːtʃ] [paɪ]
CORONATION PEACH PIE
加冕礼 桃 馅饼

加冕桃子派

- ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] - .
MakeStandard Piecrust , page 16 .
- 派皮 , 页 - .

制作标准馅饼皮，第 16 页。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [ʃeɪp] [iːtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Divide dough in half and shape each into a flat round .
划分 面团 在 一半 和 形状 每个 进入 一个 平坦的 圆形的 .

将面团分成两半，分别擀成扁平的圆形。

[rəʊl][wʌn][hɑːf][ə'baʊt] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd][laɪn][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ][pæn] .
Roll one half about ⅛ ' thick and line a 9 ' pie pan .
卷 一 一半 关于 ⅛ - 厚的 和 线 一个 9 - 馅饼 平底锅 .

将其中一半擀成约⅛英寸厚，铺入9英寸的派盘中。

Drain3 [kʌps] [kænd] [slaɪst] ['piːtʃɪz] .

Drain3	**cups**	**canned**	**sliced**	**peaches**	**.**
Drain3	杯子	罐装	切片	桃子	.

将3杯罐装桃片沥干水分。

Add½ [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ⅓ [kʌp] [kænd] [piːtʃ] ['sɪrəp] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] ,

Add½	**cup**	**firmly**	**packed**	**brown**	**sugar**	**,**	**⅓**	**cup**	**canned**	**peach**	**sirup**	**,**	**2**	**tablespoons**	**lemon**	**juice**	**,**
Add½	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖	,	⅓	杯子	罐装	桃	糖浆	,	2	汤匙	柠檬	汁	,

加入½杯压实的红糖、⅓杯罐装桃子糖浆、2汤匙柠檬汁，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌtæpi'əʊkə] , ['flaʊə(r)] , [ɔː(r)] ['kɔːnstɑːtʃ] , ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ,

2	**tablespoons**	**tapioca**	**,**	**flour**	**,**	**or**	**cornstarch**	**,**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**1**	**teaspoon**	**grated**	**orange**	**rind**	**,**
2	汤匙	木薯	,	面粉	,	或者	玉米淀粉	,	⅛	茶匙	盐	,	1	茶匙	磨碎的	橙子	果皮	,

2汤匙木薯粉、面粉或玉米淀粉，⅛茶匙盐，1茶匙磨碎的橙皮，

¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] .

¼	**teaspoon**	**almond**	**extract**	**.**
¼	茶匙	杏仁	提炼	.

¼茶匙杏仁提取物。

- ['mɪkstʃə(r)][ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Putpeach	**mixture**	**in**	**pastry**	**-**	**lined**	**pan**	**.**
-	混合物	在	糕点	-	衬里	平底锅	.

将桃子混合物放入铺有酥皮的烤盘中。

Dot1 ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]['əʊvə(r)] ['piːtʃɪz] .

Dot1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**over**	**peaches**	**.**
Dot1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	超过	桃子	.

在桃子上点缀1汤匙黄油或人造黄油。

- [dəʊ] [ə'baʊt] - / - - [θɪk] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][strɪps] ½ - [waɪd] .

Rollremaining	**dough**	**about**	**3**	**/**	**16**	**'**	**thick**	**and**	**cut**	**into**	**strips**	**½**	**'**	**wide**	**.**
-	面团	关于	-	/	-	-	厚的	和	切	进入	条状物	½	-	宽的	.

将剩余的面团擀成约 3/16 英寸厚，切成 1/2 英寸宽的条状。

[ə'reɪndʒ] [ɒn] ['fɪlɪŋ] , ['stɑrtɪŋ] [æt; ət]['sentə(r)][ænd; ənd] ['twɪstɪŋ] [ænd; ənd]['waɪndɪŋ][ðem; ðəm][ə'baʊt] [sɪks] [taɪmz] [ə'raʊnd] [ðə; ði][tɒp] .

Arrange	**on**	**filling**	**,**	**starting**	**at**	**center**	**and**	**twisting**	**and**	**winding**	**them**	**about**	**6**	**times**	**around**	**the**	**top**	**.**
安排	在	填充	,	开始	在	中心	和	扭曲	和	绕线	他们	关于	6	时代	大约	这	顶部	.

将馅料铺在面团上，从中心开始，绕着面团顶部扭转缠绕约 6 圈。

[dʒɔɪn] [strɪps] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [tə'geðə(r)] .

Join	**strips**	**by**	**pinching**	**together**	**.**
加入	条状物	经过	捏	一起	.

将布条捏合在一起。

[brʌʃ] ['spaɪrəl] [wɪð] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

Brush	**spiral**	**with**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**white**	**and**	**sprinkle**	**with**	**sugar**	**.**
刷子	螺旋	和	轻微地	被打败	蛋	白色的	和	撒	和	糖	.

在螺旋面上刷上稍微打散的蛋清，然后撒上糖。

['mɔɪsn] [rɪm][ɒv; əv][paɪ] .

Moisten	**rim**	**of**	**pie**	**.**
濡	轮缘	的	馅饼	.

将馅饼边缘沾湿。

[pres] [end][ɒv; əv][wʌn][strɪp][ɒn][rɪm] , [twɪst][ænd; ənd]['sɜːk(ə)l] [edʒ] [ɒv; əv][paɪ] ,

Press	**end**	**of**	**1**	**strip**	**on**	**rim**	**,**	**twist**	**and**	**circle**	**edge**	**of**	**pie**	**,**
按	结尾	的	1	条	在	轮缘	,	捻	和	圆圈	边缘	的	馅饼	,

将其中一条面条的一端压在派皮边缘，扭转并绕成圆圈状，

['presɪŋ] [strɪp] [ə'genst] [rɪm] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] .

pressing	**strip**	**against**	**rim**	**where**	**it**	**touches**	**.**
紧迫	条	反对	轮缘	在哪里	它	触摸	.

将压条紧贴边缘接触处。

[dʒɔɪn] [strɪps] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .

Join	**strips**	**as**	**before**	**.**
加入	条状物	作为	前	.

按之前的步骤连接布条。

- [hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - - - ['mɪnɪts] . -

Bakein	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**45**	**-**	**55**	**minutes**	**.**	**12**
-	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	-	-	分钟	.	-

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤45-55分钟。12

[hɒt] [en] ['hɑːti] [steɪk] [paɪ]

HOT	**N**	**HEARTY**	**STEAK**	**PIE**
热的	N	爽朗	牛排	馅饼

热腾腾的美味牛排派

Fry1½ [kʌps] [slaɪst] ['ʌnjənz] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['jeləʊ] [ɪn] ⅓ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] .

Fry1½	**cups**	**sliced**	**onions**	**slowly**	**until**	**yellow**	**in**	**⅓**	**cup**	**Homogenized**	**Spry**	**.**
Fry1½	杯子	切片	洋葱	缓慢地	直到	黄色的	在	⅓	杯子	均质化	轻快	.

将 1½ 杯切片洋葱用 ⅓ 杯均质喷雾剂慢慢炒至变黄。

[rɪ'muːv] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [seɪv] [fɔː(r); fə(r)]['leɪtə(r)][juːz] .

Remove	**onions**	**and**	**save**	**for**	**later**	**use**	**.**
消除	洋葱	和	节省	为了	之后	使用	.

取出洋葱，留作后用。

Cut1½ [paʊndz] [raʊnd] [steɪk] [ɪn] ½ - ['piːsɪz] [ænd; ənd][rəʊl][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ⅓ [kʌp]['flaʊə(r)] ,

Cut1½	**pounds**	**round**	**steak**	**in**	**½**	**'**	**pieces**	**and**	**roll**	**in**	**mixture**	**of**	**⅓**	**cup**	**flour**	**,**
Cut1½	磅	圆形的	牛排	在	½	-	件	和	卷	在	混合物	的	⅓	杯子	面粉	,

将1.5磅圆牛排切成1/2英寸的小块，然后裹上1/3杯面粉的混合物，

[θriː] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

3	**teaspoons**	**salt**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**pepper**	**.**
3	茶匙	盐	,	¼	茶匙	胡椒	.

3茶匙盐，¼茶匙胡椒粉。

[sɪə(r)][ɪn][hɒt][spraɪ][ʌn'tɪl] ['rɪtʃli] [braʊn] .

Sear	**in**	**hot**	**Spry**	**until**	**richly**	**browned**	**.**
搜索	在	热的	轻快	直到	丰富	棕色	.

用热的Spry锅煎至金黄色。

Add3¼ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

Add3¼	**cups**	**boiling**	**water**	**,**
Add3¼	杯子	沸腾	水	,

加入3¼杯沸水，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɪn]['eni] [ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)]

1	**tablespoon**	**Worcestershire**	**sauce**	**and**	**sprinkle**	**in**	**any**	**of**	**the**	**flour**	**mixture**
1	汤匙	伍斯特郡	酱	和	撒	在	任何	的	这	面粉	混合物

[ðæt] [rɪ'meɪnz] .

that	**remains**	**.**
那	遗迹	.

加入 1 汤匙伍斯特沙司，然后撒入剩余的面粉混合物。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] ([ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)]) .

Cover	**and**	**simmer**	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**(**	**about**	**1**	**hour**	**)**	**.**
覆盖	和	煨	直到	肉	是	投标	(	关于	1	小时	)	.

盖上锅盖，小火慢炖至肉软烂（约1小时）。

Add1 [kʌp] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] , [kʌt][ɪn] ½ - [kjuːbz] .

Add1	**cup**	**raw**	**potatoes**	**,**	**cut**	**in**	**½**	**'**	**cubes**	**.**
Add1	杯子	生的	土豆	,	切	在	½	-	立方体	.

加入1杯切成½英寸立方体的生土豆。

[kʊk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Cook	**10**	**minutes**	**longer**	**.**
厨师	-	分钟	更长	.

再煮10分钟。

- [eg] ['peɪstri] , [peɪdʒ] - .

MakeGolden	**Egg**	**Pastry**	**,**	**page**	**20**	**.**
-	蛋	糕点	,	页	-	.

制作金蛋糕点，第 20 页。

- ['ɪntuː][ə; eɪ] ['rektæŋgl] ¼ - [θɪk] [ænd; ənd][ə'baʊt][wʌn] - ['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən] - - [eks][sɪks] - [eks][ˌtuː'tuː] - ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Rolldough	**into**	**a**	**rectangle**	**¼**	**'**	**thick**	**and**	**about**	**1**	**'**	**larger**	**than**	**10**	**'**	**x**	**6**	**'**	**x**	**2**	**'**	**baking**	**dish**	**.**
-	进入	一个	长方形	¼	-	厚的	和	关于	1	-	更大的	比	-	-	x	6	-	x	2	-	烘烤	盘子	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚的长方形，比 10 英寸 x 6 英寸 x 2 英寸的烤盘大 1 英寸左右。

- ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [kʊkt] ['ʌnjənz] [ɒn][tɒp] .

Pourmeat	**mixture**	**into**	**dish**	**and**	**place**	**cooked**	**onions**	**on**	**top**	**.**
-	混合物	进入	盘子	和	地方	煮熟	洋葱	在	顶部	.

将肉馅倒入盘中，并在上面放上炒好的洋葱。

- ['əʊvə(r)][tɒp][ænd; ənd] [siːl] [edʒ] [ɒv; əv][paɪ] .

Fitpastry	**over**	**top**	**and**	**seal**	**edge**	**of**	**pie**	**.**
-	超过	顶部	和	海豹	边缘	的	馅饼	.

将酥皮盖在派的顶部并封住边缘。

[mɑːk] [tɒp]['ɪntuː][sɪks] ['sɜːvɪŋ] ['pɔːʃənz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [smɔːl]['vɜːrsəs] [wɪð] [naɪf] [pɔɪnt] ['leŋθwaɪz] [ænd; ənd] ['krɒswaɪz] .

Mark	**top**	**into**	**6**	**serving**	**portions**	**by**	**cutting**	**small**	**Vs**	**with**	**knife**	**point**	**lengthwise**	**and**	**crosswise**	**.**
标记	顶部	进入	6	服务	部分	经过	切割	小的	对比	和	刀	观点	纵向	和	横向	.

用刀尖沿纵向和横向切出小 V 形，将顶部分成 6 份。

[ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] [meɪk] [ə; eɪ] ['dekərətɪv] [stiːm] [vent][baɪ] ['kʌtɪŋ] [eit] [ʃɔːt] [slɪts][ɪn] [ə; eɪ] ['snəʊfleɪk] ['pæt(ə)n] .

In	**center**	**of**	**each**	**square**	**make**	**a**	**decorative**	**steam**	**vent**	**by**	**cutting**	**8**	**short**	**slits**	**in**	**a**	**snowflake**	**pattern**	**.**
在	中心	的	每个	正方形	制作	一个	装饰性的	蒸汽	发泄	经过	切割	8	短的	缝隙	在	一个	雪花	图案	.

在每个正方形的中心，以雪花图案切出 8 个短缝，制成装饰性的蒸汽孔。

- ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F .) - - - ['mɪnɪts] .

Bakein	**very**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**25**	**-**	**30**	**minutes**	**.**
-	非常	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	-	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 25-30 分钟。

[meɪks] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] . -

Makes	**6**	**servings**	**.**	**13**
制作	6	份量	.	-

可供 6 人食用。13

[hɪnts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] “ [lait] [hænd] ” [wɪð] ['peɪstri]

Hints	for	a	“	Light	Hand	”	with	Pastry
提示	为了	一个	“	光	手	”	和	糕点

轻柔烘焙的秘诀

[juːv] [hɜːd] [ə; eɪ] ['wʊmən] [seɪ] , [əd'maɪərɪŋ] [ə'nʌðə(r)] [kʊks] ['hændiwɜːk] .

You've	heard	a	woman	say	,	admiring	another	cook's	handiwork	.
你已经	听到	一个	女士	说	,	钦佩	其他	库克的	手工制品	.

你肯定听过一位女士这样称赞另一位厨师的手艺。

“ [ʃiː; ʃi][hæz; həz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [lait] [hænd] [wɪð] ['peɪstri] !

“	She	has	such	a	light	hand	with	pastry	!
“	她	有	这样的	一个	光	手	和	糕点	!

“她做糕点的手法真是轻而易举！”

” ['tendə(r)] , ['fleɪki] ['paɪkrʌst] [hæz; həz] ['ɔːlweɪz] [biːn] [ðə; ði] [praɪz] [ə'kʌmplɪʃmənt] [ɒv; əv] [gʊd] [kʊks] !

”	Tender	,	flaky	piecrust	has	always	been	the	prize	accomplishment	of	good	cooks	!
”	投标	,	片状的	派皮	有	总是	到过	这	奖	成就	的	好的	厨师	!

“酥脆嫩滑的馅饼皮一直是优秀厨师的骄傲成就！”

[ænd; ənd] ['mɛniːz] [ðə; ði] ['wʊmən] [huː] [hæz; həz] ['envid] [ˌaɪ 'tiː] !

And	many's	the	woman	who	has	envied	it	!
和	许多人	这	女士	WHO	有	令人羡慕	它	!

许多女人都羡慕它！

[naʊ] , [θæŋks] [tuː; tə][spraɪ][ænd; ənd][ɪts] [njuː] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['meθəd] , ['pɜːfɪkt] ['peɪstri] — ['evri] [taɪm] — [ɪz] ['iːzi] [æz; əz] [tʃaɪldz] [pleɪ] .

Now	,	thanks	to	Spry	and	its	new	“	Water	-	Whip	”	method	,	perfect	pastry	—	every	time	—	is	easy	as	child's	play	.
现在	,	谢谢	到	轻快	和	它是	新的	“	水	-	鞭	”	方法	,	完美的	糕点	—	每一个	时间	—	是	简单的	作为	孩子的	玩	.

现在，多亏了 Spry 及其新的“水力搅拌”方法，每次都能轻松做出完美的糕点，就像玩游戏一样简单。

[ænd; ənd][səʊ][fɑːst] !

And	so	fast	!
和	所以	快速地	!

速度真快！

[ɪts] ['redi] [tuː; tə][rəʊl][ɪn]['sekəndz; sɪ'kɒndz] !

It's	ready	to	roll	in	seconds	!
它是	准备好	到	卷	在	秒	!

只需几秒钟即可启动！

[juː; jʊ] [siː] ,

You	see	,
你	看	,

你看，

[ðə; ði] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['meθəd] ['ɑːnsəz] [raɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stɑːt] [ðæt] ['kwestʃən] [ðæt] [hæz; həz] ['ɔːlweɪz] [biːn] [səʊ] [kən'fjuːzɪŋ] — “ [haʊ] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][ʃæl; ʃəl][ai][ˌeɪ diː 'diː] ?

the	“	Water	-	Whip	”	method	answers	right	from	the	start	that	question	that	has	always	been	so	confusing	—	“	How	much	water	shall	I	add	?
这	“	水	-	鞭	”	方法	答案	正确的	从	这	开始	那	问题	那	有	总是	到过	所以	令人困惑	—	“	如何	很多	水	将	我	添加	?

“水鞭法”从一开始就回答了那个一直以来令人困惑的问题——“我应该加多少水？”

” [juː; jʊ] ['sɪmpli] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['defɪnət] , ['meʒəd] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [raɪt] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] ,

”	You	simply	add	a	definite	,	measured	amount	of	liquid	right	to	your	shortening	,
”	你	简单地	添加	一个	定	,	测量	数量	的	液体	正确的	到	你的	缩短	,

你只需将一定量的液体直接加入到起酥油中即可。

[ðen] [wɪp] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][spft] , ['kriːmi] [ɪ'mʌlʃn] !
then whip it into a soft , creamy emulsion !
然后 鞭 它 进入 一个 柔软的 , 奶油状 乳液 !

然后将其搅打成柔软、顺滑的乳液!

[ɒv; əv] [kɔːs] , ['eni] ['ʃɔːtnɪŋ] [woʊnt][duː; də] — [ðə; ði] [həʊl] ['meθəd] [ɪz]['pɒsəb(ə)l]['əʊnli]
Of course , any shortening won't do — the whole method is possible only
的 课程 , 任何 缩短 惯于 做 — 这 所有的 方法 是 可能的 仅有的
[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][spraɪ][ɪz][hə'mɒdʒənaɪzd] ,
because Spry is homogenized ,
因为 轻快 是 均质化 ,

当然，任何起酥油都行不通——整个方法之所以可行，是因为Spry是均质的。

['speʃəli] [meɪd] [tuː; tə][mɪks] [wɪð] ['lɪkwɪdz] .
specially made to mix with liquids .
特别 制成 到 混合 和 液体 .

专为与液体混合而设计。

[wʌns] [jɔː(r); jə(r)]['peɪstri] [ɪz] [mɪkst] ,
Once your pastry is mixed ,
一次 你的 糕点 是 混合 ,

面团混合好后，

[ðə; ði] [sək'ses] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][paɪ] [dɪ'pendz] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒn] [haʊ] [juː; jʊ]['hænd(ə)l][ðə; ði] [dəʊ] .
the success of your pie depends a great deal on how you handle the dough .
这 成功 的 你的 馅饼 取决于 一个 伟大的 交易 在 如何 你 处理 这 面团 .

你的馅饼是否成功，很大程度上取决于你如何处理面团。

[jʊl] [wɒnt] [tuː; tə] [riːd] ['keəfəli] [ðə; ði] ['pɪktʃəd] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['peɪstri] ['meθəd]
You'll want to read carefully the pictured directions for each pastry method
你会 想 到 读 小心 这 如图所示 方向 为了 每个 糕点 方法
[ænd; ənd][gəʊ]['əʊvə(r)][ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [ɪn][ðə; ði]['peɪdʒɪz] [ðæt] ['fɒləʊ] .
and go over the suggestions in the pages that follow .
和 去 超过 这 建议 在 这 页面 那 跟随 .

您需要仔细阅读每种糕点制作方法的图示说明，并仔细阅读后续页面中的建议。

['ðer] [trɪks] [frɒm; frəm] [skɪld] [paɪ] - [m'eɪkəz] — [weɪz] [tuː; tə] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)][paɪz] [pɹ'ɪtiɐ] ,
They're tricks from skilled pie - makers — ways to make your pies prettier ,
它们是 技巧 从 熟练 馅饼 - 制造商 — 方式 到 制作 你的 馅饼 更漂亮 ,
[mɔː(r)] [dɪ'lɪʃəs] ,
more delicious ,
更多的 可口的 ,

这些是技艺精湛的派制作者的秘诀——让你的派更漂亮、更美味。

[mɔː(r)]['sɜːt(ə)n][tuː; tə][wɪn][juː; jʊ]['kɒmplɪmənts; 'kɒmplɪments][frɒm; frəm] ['evri] [wʌn] [huː] ['kɒmz] [tuː; tə]
more certain to win you compliments from every one who comes to
更多的 肯定 到 赢 你 赞美 从 每一个 一 WHO 来 到
[jɔː(r); jə(r)]['teɪb(ə)l] !
your table !
你的 桌子 !

更有可能赢得每一位到你餐桌旁用餐者的称赞!

[ænd; ənd] [naʊ] — ['hæpi] ['beɪkɪŋ] !
And now — Happy Baking !
和 现在 — 快乐的 烘烤 !

祝您烘焙愉快!

[juː; jʊ][kæn; kən] [beɪk] ['betə(r)] [paɪz] [wɪð] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ]
You can bake BETTER pies with Homogenized Spry
你 能 烤 更好的 馅饼 和 均质化 轻快

使用均质喷雾剂，您可以烘焙出更美味的馅饼。

[dɪp][jɔː(r); jə(r)] [spuːn] ['ɪntuː][hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] — [siː] [haʊ] [mʌtʃ] ['laɪtə(r)][ænd; ənd] ['flʌfiːə] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

Dip	**your**	**spoon**	**into**	**Homogenized**	**Spry**	**—**	**see**	**how**	**much**	**lighter**	**and**	**fluffier**	**it**	**is**
蘸	你的	勺子	进入	均质化	轻快	—	看	如何	很多	打火机	和	更蓬松	它	是

[ðæn; ðən][ˈʌðə(r)] ['ʃɔːtəniŋ] — [haʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [wɜːk] [wɪð] .

than	**other**	**shortenings**	**—**	**how**	**easy**	**to**	**work**	**with**	**.**
比	其他	起酥油	—	如何	简单的	到	工作	和	.

用勺子蘸一下均质喷雾油——看看它比其他起酥油轻盈蓬松得多——多么容易操作。

[ɪts] ['priː] - [kriːmd] , ['iːzɪə] , ['kwɪkə(r)][tuː; tə] [blend] [wɪð] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

It's	**pre**	**-**	**creamed**	**,**	**easier**	**,**	**quicker**	**to**	**blend**	**with**	**dry**	**ingredients**	**.**
它是	预	-	奶油	,	更轻松	,	更快	到	混合	和	干燥	原料	.

它是预先打发的，更容易、更快速地与干性材料混合。

[ænd; ənd][spraɪ][ɪz][ðə; ði]['əʊnli][kaɪnd][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ðæt] [ɪz] ['speʃəli] [meɪd] [tuː; tə][mɪks] [wɪð]

And	**Spry**	**is**	**the**	**only**	**kind**	**of**	**shortening**	**that**	**is**	**specially**	**made**	**to**	**mix**	**with**
和	轻快	是	这	仅有的	种类	的	缩短	那	是	特别	制成	到	混合	和

['lɪkwɪdz] .

liquids	**.**
液体	.

Spry是唯一一种专为与液体混合而设计的起酥油。

[ðæts] [wɒt] [meɪks] [ðə; ði] ['mɑːvələs] [njuː] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['meθəd] ['pɒsəb(ə)l] !

That's	**what**	**makes**	**the**	**marvelous**	**new**	**“**	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**method**	**possible**	**!**
那就是	什么	制作	这	奇妙	新的	“	水	-	鞭	”	方法	可能的	!

这就是神奇的“水鞭法”成为可能的原因！

[juː; jʊ][kæn; kən] [kaʊnt] [ɒn][spraɪ] ['evri] [taɪm] — [jʊr; jər][ʃʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] ['fleɪki] ,

You	**can**	**count**	**on**	**Spry**	**every**	**time**	**—**	**you're**	**sure**	**to**	**make**	**flakier**	**,**
你	能	数数	在	轻快	每一个	时间	—	你是	当然	到	制作	更易碎	,

每次使用 Spry，你都可以放心——你一定能做出更酥脆的饼皮，

[mɔː(r)]['tendə(r)] ['paɪkrʌst] [ðæn; ðən][juː; jʊ][kæn; kən] ['pɒsəbli] [get] [wɪð] ['eni] ['ʌðə(r)][kaɪnd][ɒv; əv]

more	**tender**	**piecrust**	**than**	**you**	**can**	**possibly**	**get**	**with**	**any**	**other**	**kind**	**of**
更多的	投标	派皮	比	你	能	可能	得到	和	任何	其他	种类	的

['ʃɔːtnɪŋ] . . . [ɪn][fækt] .

shortening	**. . .**	**in**	**fact**	**.**
缩短	. . .	在	事实	.

用这种酥油做出来的派皮比用其他任何种类的起酥油都更嫩……事实上。

['liːvə(r)] ['brʌðəz] ['kʌmpəni] [ˌgærən'tiːz] [dʒʌst] [ðæt] !

Lever	**Brothers**	**Company**	**guarantees**	**just**	**that**	**!**
杠杆	兄弟	公司	保证	只是	那	!

利华兄弟公司保证这一点！

[best] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [juː; jʊ] [beɪk] [ɔː(r)] FRY14

BEST	**FOR**	**ALL**	**YOU**	**BAKE**	**OR**	**FRY14**
最好的	为了	全部	你	烤	或者	FRY14

最适合烘焙或煎炸14

[naʊ] [juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] ['tendə(r)] , ['fleɪki] ['peɪstri][ðə; ði][spraɪ] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” [wei] !

Now	**you**	**can**	**make**	**tender**	**,**	**flaky**	**pastry**	**the**	**Spry**	**“**	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**way**	**!**
现在	你	能	制作	投标	,	片状的	糕点	这	轻快	“	水	-	鞭	”	方式	!

现在，您可以使用 Spry 的“水打发”方法制作出酥脆可口的糕点！

[ɪk'spɪərɪənst] [paɪ] - [m'eɪkəz] [laɪk] [ðɪs] [njuː] ['meθəd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [seɪvz] [taɪm] .

Experienced	**pie**	**-**	**makers**	**like**	**this**	**new**	**method**	**because**	**it**	**saves**	**time**	**.**
经验丰富的	馅饼	-	制造商	喜欢	这	新的	方法	因为	它	保存	时间	.

经验丰富的馅饼师傅喜欢这种新方法，因为它节省时间。

[nəʊ] ['kʌtɪŋ] [ɪn][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] . . .

No	**cutting**	**in**	**of**	**shortening**	**. . .**
不	切割	在	的	缩短	. . .

不切开起酥油……

[nəʊ] ['tiːdiəs] ['ædɪŋ] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] .

no	tedious	adding	of	liquid	.
不	乏味	添加	的	液体	.

无需繁琐地添加液体。

[ɪn]['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ðə; ði][paɪ] [dəʊ] [ɪz] [mɪkst] !

In	seconds	,	the	pie	dough	is	mixed	!
在	秒	,	这	馅饼	面团	是	混合	!

几秒钟之内，派皮就混合好了！

[bɪ'gɪnəz] [laɪk] [ðɪs] ['meθəd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [kæn; kən] “ [fiːl] ['iːzi] ” [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] .

Beginners	like	this	method	because	they	can	“	feel	easy	”	about	it	.
初学者	喜欢	这	方法	因为	他们	能	“	感觉	简单的	”	关于	它	.

初学者喜欢这种方法，因为他们觉得这种方法“很容易上手”。

[ðeəz; ðəz][nəʊ] [gesɪŋ] [ə'baʊt] [haʊ] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] . . .

There's	no	guessing	about	how	much	liquid	to	add	.	.	.
有	不	猜测	关于	如何	很多	液体	到	添加	.	.	.

无需猜测要加多少液体.....

[nəʊ] [ʌn'sɜːt(ə)nti] [ə'baʊt] [rɪ'zʌlts] .

no	uncertainty	about	results	.
不	不确定	关于	结果	.

结果毫无疑问。

[ðə; ði] [dəʊ] [gəʊz] [tə'geðə(r)]['ɔːlməʊst][laɪk]['mædʒɪk] , [rəʊlz] ['iːzəli] , [meɪks] ['tendə(r)] , [dɪ'lɪʃəs]

The	dough	goes	together	almost	like	magic	,	rolls	easily	,	makes	tender	,	delicious
这	面团	去	一起	几乎	喜欢	魔法	,	卷	容易地	,	制作	投标	,	可口的

['peɪstri][ɒn][ðə; ði][fɜːst][traɪ] !

pastry	on	the	first	try	!
糕点	在	这	第一的	尝试	!

面团的成型简直就像变魔术一样，很容易擀开，第一次就能做出松软可口的糕点！

[tuː; tə] [meɪk] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ['peɪstri] ” . . .

To	make	“	Water	-	Whip	Pastry	”	.	.	.
到	制作	“	水	-	鞭	糕点	”	.	.	.

制作“水打发酥皮”.....

[hɪrz] [ɔːl][juː; jʊ][duː; də] . . . .

here's	all	you	do	.	.	.	.
这里是	全部	你	做	.	.	.	.

你只需要做这些.....

[pʊt] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ][ɪn]['miːdiəm] - [saɪzd] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]

Put	Homogenized	Spry	in	medium	-	sized	mixing	bowl	and	pour	over	it	the
放	均质化	轻快	在	中等的	-	尺寸	混合	碗	和	倒	超过	它	这

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .

boiling	water	and	milk	.
沸腾	水	和	牛奶	.

将均质化 Spry 放入中等大小的搅拌碗中，然后倒入沸水和牛奶。

[ðen] [tɪlt][ðə; ði] [bəʊl] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .

Then	tilt	the	bowl	and	break	up	shortening	with	a	fork	.
然后	倾斜	这	碗	和	休息	向上	缩短	和	一个	叉	.

然后倾斜碗，用叉子将起酥油搅碎。

[wɪp] [wɪð] ['ræpɪd] [krɒs] - [ðə; ðɪ] - [bəʊl] [strəʊks] [ʌn'tɪl] [ɔ:l] ['lɪkwɪd][ɪz] [əb'zɔ:bd] [ænd; ənd]['mɪkstʃə(r)][ɪz]

Whip	with	rapid	cross	-	the	-	bowl	strokes	until	all	liquid	is	absorbed	and	mixture	is
鞭	和	迅速的	叉	-	这	-	碗	笔画	直到	全部	液体	是	吸收	和	混合物	是

[θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] [laɪk] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd][həʊldz] [spft] [pi:ks] [wen] [fɔ:k] [ɪz] ['lɪftɪd] .

thick	and	smooth	like	whipped	cream	and	holds	soft	peaks	when	fork	is	lifted	.
厚的	和	光滑的	喜欢	鞭打	奶油	和	持有	柔软的	高峰	什么时候	叉	是	抬起	.

用快速的横向搅拌动作搅打，直到所有液体都被吸收，混合物变得像打发的奶油一样浓稠顺滑，提起叉子时能形成柔软的尖峰。

[sɪft] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt]['ɒntə] ['kri:mi] [spraɪ] “ [wɪp] .

Sift	flour	and	salt	onto	creamy	Spry	“	Whip	.
筛	面粉	和	盐	到	奶油状	轻快	“	鞭	.

将面粉和盐筛入 Spry “Whip” 奶油中。

” [ðeəz; ðəz][nəʊ] ['ti:diəs] ['kʌtɪŋ] - [ɪn][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['ʃɔ:tnɪŋ] . . .

”	There's	no	tedious	cutting	-	in	of	the	shortening	.	.	.
”	有	不	乏味	切割	-	在	的	这	缩短	.	.	.

“无需费力地切入起酥油……”

[nəʊ] [gesɪŋ] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ðɪ] [kə'rekt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['lɪkwɪd][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:] .

no	guessing	as	to	the	correct	amount	of	liquid	to	add	.
不	猜测	作为	到	这	正确的	数量	的	液体	到	添加	.

无需猜测要添加多少液体。

[wɪð] ['vɪgərəs] [raʊnd] - [ðə; ðɪ] - [bəʊl] [strəʊks] ,

With	vigorous	round	-	the	-	bowl	strokes	,
和	蓬勃	圆形的	-	这	-	碗	笔画	,

用强劲的绕碗击球动作，

[stɜ:(r)][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [klɪŋz] [tə'geðə(r)][ænd; ənd] “ [kli:nz] ” [ðə; ðɪ]

stir	all	ingredients	together	into	a	dough	that	clings	together	and	“	cleans	”	the
搅拌	全部	原料	一起	进入	一个	面团	那	黏附	一起	和	“	清洁	”	这

[bəʊl] .

bowl	.
碗	.

将所有材料搅拌成面团，面团会粘在一起，并能“清洁”碗壁。

[teɪks] ['əʊnli][ə'baʊt] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] ! -

Takes	only	about	33	seconds	!	15
需要	仅有的	关于	-	秒	!	-

只需大约33秒！15

[teɪk] [ʌp] [dəʊ] [ɪn][hændz] , [wɜ:k] ['dʒentli]['ɪntu:][ə; eɪ] [smu:ð] , ['blendɪd] [dəʊ] ,

Take	up	dough	in	hands	,	work	gently	into	a	smooth	,	blended	dough	,
拿	向上	面团	在	双手	,	工作	轻轻地	进入	一个	光滑的	,	混合	面团	,

用双手拿起面团，轻轻揉捏成光滑均匀的面团。

[ðen] [ʃeɪp] ['ɪntu:][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .

then	shape	into	a	flat	round	.
然后	形状	进入	一个	平坦的	圆形的	.

然后将其整形成扁平的圆形。

[ðɪs] [spft] , ['plaɪəb(ə)l] [dəʊ] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tu:; tə][rəʊl][ɪn]['eni] [prɪ'fɜ:d] [wei] .

This	soft	,	pliable	dough	is	now	ready	to	roll	in	any	preferred	way	.
这	柔软的	,	柔韧的	面团	是	现在	准备好	到	卷	在	任何	首选	方式	.

这种柔软有弹性的面团现在可以按任何你喜欢的方式擀开了。

“	['wɔːtə(r)]	-	[wɪp]	”	[dəʊ]	,	['biːɪŋ]	[sɒft]	[ænd; ənd]	['plaɪəb(ə)l]	,	[rəʊlz]	['bjuːtɪfli]	[bɪ'twiːn]	[wækst]
“	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**dough**	**,**	**being**	**soft**	**and**	**pliable**	**,**	**rolls**	**beautifully**	**between**	**waxed**
“	水	-	鞭	”	面团	,	存在	柔软的	和	柔韧的	,	卷	非常漂亮	之间	打蜡

['peɪpə(r)]	.
paper	**.**
纸	.

“水打发”面团柔软有弹性，在蜡纸之间滚动起来非常漂亮。

[nəʊ]	['mesi]	['flaʊəd]	[bɔːd]	. . .
No	**messy**	**floured**	**board**	**. . .**
不	凌乱的	撒了面粉	木板	. . .

没有凌乱的面粉板.....

[nəʊ]	['stɪkɪŋ]	. . .
no	**sticking**	**. . .**
不	粘性	. . .

不粘连.....

[nəʊ]	['peɪstri]	[klɒθ]	[ɔː(r)]	['rəʊlɪŋ]	-	[pɪn]	['kʌvə(r)]	['niːdɪd]	.
no	**pastry**	**cloth**	**or**	**rolling**	**-**	**pin**	**cover**	**needed**	**.**
不	糕点	布	或者	滚动	-	别针	覆盖	需要	.

无需糕点布或擀面杖套。

[frɒm; frəm]	[bɪ'gɪnɪŋ]	[tuː; tə]	[end]	,	[ðɪs]	[njuː]	['rəʊlɪŋ]	['meθəd]	[ɪz]	[niːt]	[æz; əz]	[ə; eɪ]	[pɪn]	,	['iːzi]	,
From	**beginning**	**to**	**end**	**,**	**this**	**new**	**rolling**	**method**	**is**	**neat**	**as**	**a**	**pin**	**,**	**easy**	**,**
从	开始	到	结尾	,	这	新的	滚动	方法	是	整洁的	作为	一个	别针	,	简单的	,

[sək'sesf(ə)l]	!
successful	**!**
成功的	!

从头到尾，这种新的卷饼方法干净利落、简单易行、非常成功!

[dʒʌst]	['fɒləʊ]	[ðə; ði]	[tek'niːks]	['piktʃəd]	[bɪ'ləʊ]	.
Just	**follow**	**the**	**techniques**	**pictured**	**below**	**.**
只是	跟随	这	技术	如图所示	以下	.

只需按照下图所示的步骤操作即可。

“	['wɔːtə(r)]	-	[wɪp]	”	['paɪkrʌst]
“	**Water**	**-**	**Whip**	**”**	**Piecrust**
“	水	-	鞭	”	派皮

“水打发”派皮

¾	[kʌp]	[hə'mɒdʒənaɪzd]	[spraɪ]
¾	**cup**	**Homogenized**	**Spry**
¾	杯子	均质化	轻快

¾ 杯均质喷雾

¼	[kʌp]	['bɔɪlɪŋ]	['wɔːtə(r)]
¼	**cup**	**boiling**	**water**
¼	杯子	沸腾	水

¼ 杯沸水

[wʌn]	['teɪblspuːn]	[mɪlk]
1	**tablespoon**	**milk**
1	汤匙	牛奶

1汤匙牛奶

[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	[ɔːl]	-	['pɜːpəs]	['flaʊə(r)]	(	['sɪftɪd]	[wʌns]	[bɪ'fɔː(r)]	['meʒərɪŋ]	)
2	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**	**(**	**sifted**	**once**	**before**	**measuring**	**)**
2	杯子	全部	-	目的	面粉	(	筛过的	一次	前	测量	)

杯通用面粉（过筛一次后再称量）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[pʊt][spraɪ][ɪn]['miːdiəm] - [saɪzd]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .
Put **Spry** **in** **medium** **-** **sized** **mixing** **bowl** **.** **.** **.** **.**
放 轻快 在 中等的 - 尺寸 混合 碗 . . . .

将 Spry 倒入中号搅拌碗中.....

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [fɔːk] .
Add **boiling** **water** **and** **milk** **and** **break** **up** **shortening** **with** **fork** **.**
添加 沸腾 水 和 牛奶 和 休息 向上 缩短 和 叉 .

加入沸水和牛奶，用叉子将起酥油搅碎。

[tɪlt] [bəʊl] [ænd; ənd] , [wɪð] ['ræpɪd] [krɒs] - [ðə; ði] - [bəʊl] [streʊks] ,
Tilt **bowl** **and** **,** **with** **rapid** **cross** **-** **the** **-** **bowl** **strokes** **,**
倾斜 碗 和 , 和 迅速的 叉 - 这 - 碗 笔画 ,

倾斜碗，然后快速地横向击打碗壁，

[wɪp] [wɪð] [fɔːk] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [laɪk] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd][həʊldz]
whip **with** **fork** **until** **mixture** **is** **smooth** **and** **thick** **like** **whipped** **cream** **and** **holds**
鞭 和 叉 直到 混合物 是 光滑的 和 厚的 喜欢 鞭打 奶油 和 持有
[spʊft] [piːks] [wen] [fɔːk] [ɪz] ['lɪftɪd] . . . .
soft **peaks** **when** **fork** **is** **lifted** **.** **.** **.** **.**
柔软的 高峰 什么时候 叉 是 抬起 . . . .

用叉子搅打至混合物光滑浓稠，像打发的奶油一样，提起叉子时能形成柔软的尖峰.....

[sɪft]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tə'geðə(r)]['ɒntə][spraɪ]['mɪkstʃə(r)] .
Sift **flour** **and** **salt** **together** **onto** **Spry** **mixture** **.**
筛 面粉 和 盐 一起 到 轻快 混合物 .

将面粉和盐一起筛入 Spry 混合物中。

[stɜː(r)] ['kwɪkli] , [wɪð] [raʊnd] - [ðə; ði] - [bəʊl] [streʊks] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [klɪŋz] [tə'geðə(r)]
Stir **quickly** **,** **with** **round** **-** **the** **-** **bowl** **strokes** **,** **into** **a** **dough** **that** **clings** **together**
搅拌 迅速地 , 和 圆形的 - 这 - 碗 笔画 , 进入 一个 面团 那 黏附 一起
[ænd; ənd] “ [kliːnz] ” [ðə; ði] [bəʊl] . . . .
and **“** **cleans** **”** **the** **bowl** **.** **.** **.** **.**
和 “ 清洁 ” 这 碗 . . . .

快速搅拌，用绕碗一周的动作，直到面团成团并能将碗壁上的面糊“洗净”.....

[pɪk] [ʌp][ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [dəʊ] ; [ʃeɪp] ['ɪntuː][ə; eɪ][flæt] [raʊnd] .
Pick **up** **and** **work** **into** **a** **smooth** **dough** **;** **shape** **into** **a** **flat** **round** **.**
挑选 向上 和 工作 进入 一个 光滑的 面团 ; 形状 进入 一个 平坦的 圆形的 .

取适量面团揉成光滑的面团，然后整形成扁平的圆形。

[ðə; ði] [dəʊ] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][rəʊl] , ['aɪðə(r)] [bɪ'twiːn] [wækst] ['peɪpə(r)] ,
The **dough** **is** **now** **ready** **to** **roll** **,** **either** **between** **waxed** **paper** **,**
这 面团 是 现在 准备好 到 卷 , 任何一个 之间 打蜡 纸 ,

面团现在可以擀了，可以夹在蜡纸中间擀。

[ɔː(r)][ɒn][ə; eɪ]['peɪstri] [klɒθ] [ɔː(r)] [bɔːd] .
or **on** **a** **pastry** **cloth** **or** **board** **.**
或者 在 一个 糕点 布 或者 木板 .

或者放在糕点布或案板上。

[ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][naɪn] - [ˌtuː'tuː] - [krʌst] [paɪ][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][naɪn]
This **recipe** **makes** **enough** **pastry** **for** **a** **9** **'** **2** **-** **crust** **pie** **or** **for** **a** **9**
这 食谱 制作 足够的 糕点 为了 一个 9 - 2 - 地壳 馅饼 或者 为了 一个 9
- ['lætɪs] - [tɒp][paɪ][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][naɪn] [tɑːt] [ɔː(r)] ['pæti] [ʃelz] .
' **lattice** **-** **top** **pie** **or** **for** **9** **tart** **or** **patty** **shells** **.**
- 格子 - 顶部 馅饼 或者 为了 9 酸 或者 肉饼 贝壳 .

此配方可制作足够制作一个 9 英寸双层派、一个 9 英寸格子派或 9 个挞或馅饼皮的酥皮。

['i:zɪə]	['rəʊlɪŋ]	[wɪð]	“	['wɔ:tə(r)]	-	[wɪp]	”	['peɪstri]
EASIER	**ROLLING**	**WITH**	**“**	**WATER**	**-**	**WHIP**	**”**	**PASTRY**
更轻松	滚动	和	“	水	-	鞭	”	糕点

使用“水打发”面团更容易擀开

[rəʊl]	[dəʊ]	[bɪ'twi:n]	-	-	[sk'weəz]	[ɒv; əv]	[wækst]	['peɪpə(r)]	[frɒm; frəm]	['sentə(r)]	[aʊt]	['ɪntu:]	['sɜ:k(ə)l]	[saɪz]
Roll	**dough**	**between**	**12**	**'**	**squares**	**of**	**waxed**	**paper**	**from**	**center**	**out**	**into**	**circle**	**size**
卷	面团	之间	-	-	正方形	的	打蜡	纸	从	中心	出去	进入	圆圈	尺寸

[ɒv; əv]	['peɪpə(r)]	.
of	**paper**	**.**
的	纸	.

将面团夹在两张 12 英寸见方的蜡纸之间，从中心向外擀成圆形，大小与蜡纸相同。

[ɪf]	['peɪpə(r)]	['rɪŋklz]	,	[rɪ'mu:v]	[tɒp]	[wʌn]	,	[pʊt]	[ɒn]	[ə'nʌðə(r)]	,	[tɜ:n]	,	[ænd; ənd]	[rəʊl]	.
If	**paper**	**wrinkles**	**,**	**remove**	**top**	**one**	**,**	**put**	**on**	**another**	**,**	**turn**	**,**	**and**	**roll**	**.**
如果	纸	皱纹	,	消除	顶部	一	,	放	在	其他	,	转动	,	和	卷	.

如果纸张起皱，取下最上面的一张，放上另一张，翻转，然后卷起来。

[tu:; tə]	[pʊt]	['peɪstri]	[ɪn]	[pæn]	,	[pi:l]	[ɒf]	[tɒp]	['peɪpə(r)]	,	[pɪk]	[ʌp]	['peɪstri]	[ænd; ənd]	['sentə(r)]	[ˌaɪ 'ti:]	['əʊvə(r)]
To	**put**	**pastry**	**in**	**pan**	**,**	**peel**	**off**	**top**	**paper**	**,**	**pick**	**up**	**pastry**	**and**	**center**	**it**	**over**
到	放	糕点	在	平底锅	,	果皮	离开	顶部	纸	,	挑选	向上	糕点	和	中心	它	超过

[pæn]	,
pan	**,**
平底锅	,

将酥皮放入烤盘时，撕掉上面的纸，拿起酥皮并将其放在烤盘中央。

['peɪstri]	[saɪd]	[daʊn]	.
pastry	**side**	**down**	**.**
糕点	边	向下	.

酥皮面朝下。

[rɪ'mu:v]	['peɪpə(r)]	['dʒentli]	.
Remove	**paper**	**gently**	**.**
消除	纸	轻轻地	.

轻轻撕掉纸张。

[sʌtʃ]	[æn; ən]	['i:zi]	[wei]	[tu:; tə]	[rəʊl]	[aʊt]	['paɪkrʌst]	!	-
Such	**an**	**easy**	**way**	**to**	**roll**	**out**	**piecrust**	**!**	**16**
这样的	一个	简单的	方式	到	卷	出去	派皮	!	-

擀派皮的方法真简单！16

['stændəd]	['peɪstri]	.	.	.
STANDARD	**PASTRY**	**.**	**.**	**.**
标准	糕点	.	.	.

标准糕点.....

[ðə; ði]	[ʃʊə(r)]	[spraɪ]	[wei]
the	**sure**	**Spry**	**Way**
这	当然	轻快	方式

稳健的敏捷之路

['stændəd]	[ɔ:(r)]	[kən'venʃən(ə)l]	['peɪstri]	[ɪz]	[meɪd]	[baɪ]	[fɜ:st]	['kʌtɪŋ]	[ðə; ði]	['ʃɔ:tnɪŋ]	['ɪntu:]	[ðə; ði]	['flaʊə(r)]	.
Standard	**or**	**conventional**	**pastry**	**is**	**made**	**by**	**first**	**cutting**	**the**	**shortening**	**into**	**the**	**flour**	
标准	或者	传统的	糕点	是	制成	经过	第一的	切割	这	缩短	进入	这	面粉	

.
:
.

标准的或传统的糕点制作方法是先将起酥油切入面粉中。

[ɪn]	[ðə; ði]	[spraɪ]	[wei]	[ɒv; əv]	['meɪkɪŋ]	['stændəd]	['peɪstri]	,
In	**the**	**Spry**	**way**	**of**	**making**	**standard**	**pastry**	**,**
在	这	轻快	方式	的	制作	标准	糕点	,

以斯普里的方式制作标准糕点，

[ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪz][kʌt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪn] [tuː] [steps] : [fɜːst] ,

the	**shortening**	**is**	**cut**	**into**	**the**	**flour**	**in**	**two**	**steps**	**:**	**first**	**,**
这	缩短	是	切	进入	这	面粉	在	二	步骤	:	第一的	,

将起酥油分两步切入面粉中：首先，

⅔ [ɒv; əv][ðə; ði][spraɪ][ɪz][kʌt][ɪn][faɪn][fɔː(r); fə(r)] ['tendənəs] ; ['sekənd] ,

⅔	**of**	**the**	**Spry**	**is**	**cut**	**in**	**fine**	**for**	**tenderness**	**;**	**second**	**,**
⅔	的	这	轻快	是	切	在	美好的	为了	压痛	;	第二	,

三分之二的 Spry 切成细丝，使其口感更嫩；其次，

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [spraɪ][ɪz][kʌt][ɪn] [kɔːs] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪkinəs] .

the	**remaining**	**Spry**	**is**	**cut**	**in**	**coarse**	**for**	**flakiness**	**.**
这	其余的	轻快	是	切	在	粗	为了	片状	.

剩下的 Spry 被粗略切碎，使其呈片状。

[tuː; tə] [meɪk] ['stændəd] ['peɪstri] [ðɪs] [ɪm'pruːvd] [weɪ] , ['fɒləʊ] [ðə; ði]['resəpi][ænd; ənd] [kiː] [steps]

To	**make**	**standard**	**pastry**	**this**	**improved**	**way**	**,**	**follow**	**the**	**recipe**	**and**	**key**	**steps**
到	制作	标准	糕点	这	改进	方式	,	跟随	这	食谱	和	钥匙	步骤

['piktʃəd] [bɪ'ləʊ] .

pictured	**below**	**.**
如图所示	以下	.

要用这种改良的方法制作普通糕点，请按照下图所示的食谱和关键步骤进行操作。

[siː] [haʊ] ['iːzi] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][get] ['pɜːfɪkt] ['peɪstri] ['evri] [taɪm] !

See	**how**	**easy**	**it**	**is**	**to**	**get**	**perfect**	**pastry**	**every**	**time**	**!**
看	如何	简单的	它	是	到	得到	完美的	糕点	每一个	时间	!

看看每次都能做出完美糕点是多么容易！

['stændəd] ['paɪkrʌst]

Standard	**Piecrust**
标准	派皮

标准派皮

[ɪn'griːdiənts] [tuː] - [krʌst] [naɪn] - [paɪ]

Ingredients	**Two**	**-**	**crust**	**9**	**'**	**Pie**
原料	二	-	地壳	9	-	馅饼

配料：双层9英寸派

[ɔː(r)] ['lætɪs] [paɪ][naɪn] - [paɪ] [ʃel]

or	**Lattice**	**Pie**	**9**	**'**	**Pie**	**Shell**
或者	格子	馅饼	9	-	馅饼	壳

或格子派 9 英寸派皮

[ɔː(r)][sɪks][tɑːt] [ʃelz]

or	**6**	**tart**	**shells**
或者	6	酸	贝壳

或6个挞皮

['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ˌtuː'tuː][kʌps] 1¼ [kʌps]

sifted	**all**	**-**	**purpose**	**flour**	**2**	**cups**	**1¼**	**cups**
筛过的	全部	-	目的	面粉	2	杯子	1¼	杯子

过筛通用面粉 2 杯 1¼ 杯

[sɔːlt][wʌn] ['tiːspuːn] ½ ['tiːspuːn]

salt	**1**	**teaspoon**	**½**	**teaspoon**
盐	1	茶匙	½	茶匙

盐 1 茶匙 ½ 茶匙

[hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] ¾ [kʌp] ½ [kʌp]

Homogenized	**Spry**	**¾**	**cup**	**½**	**cup**
均质化	轻快	¾	杯子	½	杯子

均质喷雾 ¾ 杯 ½ 杯

[kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] 2½ ['teɪbəlˌspuːnz]

cold	**water**	**4**	**tablespoons**	**2½**	**tablespoons**
寒冷的	水	4	汤匙	2½	汤匙

冷水 4 汤匙 2½ 汤匙

[pʊt]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ɪn]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd][mɪks] .

Put	**flour**	**and**	**salt**	**in**	**mixing**	**bowl**	**and**	**mix**	**.**
放	面粉	和	盐	在	混合	碗	和	混合	.

将面粉和盐放入搅拌碗中混合。

[kʌt] [ɪn][spraɪ][æz; əz] [fˈɒləʊz] :

Cut	**in**	**Spry**	**as**	**follows**	**:**
切	在	轻快	作为	跟随	:

在 Spry 中按如下方式切割：

[step] [wʌn][fɔː(r); fə(r)] ['tendənəs] — [kʌt][ɪn][əˈbaʊt] ⅔ [ɒv; əv][ðə; ði][spraɪ] [wɪð] ['peɪstri]['blendə(r)][ɔː(r)]

Step	**1**	**for**	**Tenderness**	**—**	**cut**	**in**	**about**	**⅔**	**of**	**the**	**Spry**	**with**	**pastry**	**blender**	**or**
步	1	为了	压痛	—	切	在	关于	⅔	的	这	轻快	和	糕点	混合器	或者

[ˌtuːˈtuː] [naɪvz] [ʌnˈtɪl][æz; əz][faɪn][æz; əz] [miːl] .

2	**knives**	**until**	**as**	**fine**	**as**	**meal**	**.**
2	刀具	直到	作为	美好的	作为	一顿饭	.

步骤 1 为使面粉变得细嫩——用糕点搅拌器或 2 把 Spry 面粉约 2/3 切入面粉中，直至细如粗粒。

[step] [ˌtuːˈtuː][fɔː(r); fə(r)] ['fleɪkɪnəs] — [kʌt][ɪn][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [spraɪ][tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['piːz]

Step	**2**	**for**	**Flakiness**	**—**	**cut**	**in**	**the**	**remaining**	**Spry**	**to**	**the**	**size**	**of**	**large**	**peas**
步	2	为了	片状	—	切	在	这	其余的	轻快	到	这	尺寸	的	大的	豌豆

.

:

.

步骤 2：使酥脆——将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

['sprɪŋk(ə)l][ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['əʊvə(r)] ['dɪfrənt] [pɑːts][ɒv; əv]

Sprinkle	**all**	**the**	**water**	**,**	**1**	**tablespoon**	**at**	**a**	**time**	**,**	**over**	**different**	**parts**	**of**
撒	全部	这	水	,	1	汤匙	在	一个	时间	,	超过	不同的	部分	的

['mɪkstʃə(r)] .

mixture	**.**
混合物	.

将水一次一汤匙，分次洒在混合物的不同部分。

[mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [fɔːk] [ʌnˈtɪl][ɔːl]['pɑːtɪk(ə)lz] [klɪŋ] [təˈgeðə(r)][ænd; ənd] [fɔːm] [ə; eɪ] [dəʊ] .

Mix	**thoroughly**	**with**	**fork**	**until**	**all**	**particles**	**cling**	**together**	**and**	**form**	**a**	**dough**	**.**
混合	彻底	和	叉	直到	全部	颗粒	黏着	一起	和	形式	一个	面团	.

用叉子充分搅拌，直到所有颗粒粘合在一起形成面团。

[teɪk] [ʌp][ɪn][hændz][ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , ['blendɪd] [bɔːl][ɒv; əv] [dəʊ] .

Take	**up**	**in**	**hands**	**and**	**work**	**into**	**a**	**smooth**	**,**	**blended**	**ball**	**of**	**dough**	**.**
拿	向上	在	双手	和	工作	进入	一个	光滑的	,	混合	球	的	面团	.

用双手揉捏成光滑均匀的面团。

[juːz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [paɪz] , [tɑːrts] , ['tɜːnəʊvəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Use	**in**	**making**	**pies**	**,**	**tarts**	**,**	**turnovers**	**,**	**etc**	**.**
使用	在	制作	馅饼	,	蛋挞	,	失误	,	ETC	.

可用于制作馅饼、挞、酥皮点心等。

[rəʊl] ['stændəd] ['peɪstri][ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] [ɔː(r)] [klɒθ] — [nɒt] [bɪˈtwiːn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Roll	**standard**	**pastry**	**on**	**a**	**floured**	**board**	**or**	**cloth**	**—**	**not**	**between**	**waxed**	**paper**	**.**
卷	标准	糕点	在	一个	撒了面粉	木板	或者	布	—	不是	之间	打蜡	纸	.

将普通糕点擀开时，要在撒了面粉的案板或布上擀，不要在蜡纸之间擀。

[kʌt] ⅔ [ɒv; əv][ðə; ði][spraɪ]['ɪntuː]['flaʊə(r)] [wɪð] ['peɪstri]['blendə(r)][ʌnˈtɪl][æz; əz][faɪn][æz; əz] [miːl] .

Cut	**⅔**	**of**	**the**	**Spry**	**into**	**flour**	**with**	**pastry**	**blender**	**until**	**as**	**fine**	**as**	**meal**	**.**
切	⅔	的	这	轻快	进入	面粉	和	糕点	混合器	直到	作为	美好的	作为	一顿饭	.

将 2/3 的 Spry 用糕点搅拌器切入面粉中，直到细如粗粒。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ɔːl][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði][spraɪ] .

Be	sure	all	the	flour	is	mixed	with	the	Spry	.
是	当然	全部	这	面粉	是	混合	和	这	轻快	.

务必确保所有面粉都与 Spry 混合均匀。

[ðɪs] [step] [ɪn'ʃuə] ['tendənəs] [ɪn][ðə; ði]['peɪstri] .

This	step	insures	tenderness	in	the	pastry	.
这	步	保险	压痛	在	这	糕点	.

这一步骤确保了糕点的嫩滑口感。

[kʌt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [spraɪ][tuː; tə][saɪz][ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['piːz] .

Cut	in	remaining	Spry	to	size	of	large	peas	.
切	在	其余的	轻快	到	尺寸	的	大的	豌豆	.

将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

[ɪn] ['beɪkɪŋ] , [ðiːz] ['piːsɪz] [melt] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] “ [puːlz] ” [ɒv; əv][fæt] , ['fɔːmɪŋ] ['liːfi] [fleɪks] .

In	baking	,	these	pieces	melt	into	little	“	pools	”	of	fat	,	forming	leafy	flakes	.
在	烘烤	,	这些	件	熔化	进入	小的	“	游泳池	”	的	胖的	,	成型	绿叶	薄片	.

烘烤时，这些块状物会融化成一小滩一小滩的油脂，形成片状薄片。

[ðɪs] [step] [ɪn'ʃuə] ['fleɪkɪnəs] [ɪn][ðə; ði]['peɪstri] .

This	step	insures	flakiness	in	the	pastry	.
这	步	保险	片状	在	这	糕点	.

这一步骤确保了酥皮的酥脆口感。

['sprɪŋk(ə)l]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)]['mɪkstʃə(r)] ; [mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [fɔːk] [ʌn'tɪl] [ɔːl]['pɑːtɪk(ə)lz] [klɪŋ] [tə'geðə(r)]

Sprinkle	water	over	mixture	;	mix	thoroughly	with	fork	until	all	particles	cling	together
撒	水	超过	混合物	;	混合	彻底	和	叉	直到	全部	颗粒	黏着	一起

.

:

.

在混合物上洒水；用叉子充分搅拌，直到所有颗粒粘合在一起。

[teɪk] [ʌp][ɪn][hændz] .

Take	up	in	hands	.
拿	向上	在	双手	.

拿起来。

[wɜːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , [wel] - ['blendɪd] [bɔːl][ɒv; əv] [dəʊ] . -

Work	into	a	smooth	,	well	-	blended	ball	of	dough	.	17
工作	进入	一个	光滑的	,	出色地	-	混合	球	的	面团	.	-

揉成光滑均匀的面团。17

['ekspɜːt] [trɪks] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪkt] [paɪz]

Expert	Tricks	FOR	PERFECT	PIES
专家	技巧	为了	完美的	馅饼

制作完美馅饼的专家秘诀

['meni] ['siːkrəts][ɒv; əv][paɪ] [sək'ses] [laɪ][ɪn][ðə; ði] “ [nəʊ] - [haʊ] ” — [ɪn][ðə; ði] [tek'niːks] [ænd; ənd]

Many	secrets	of	pie	success	lie	in	the	“	know	-	how	”	—	in	the	techniques	and
许多	秘密	的	馅饼	成功	说谎	在	这	“	知道	-	如何	”	—	在	这	技术	和

['præktɪsɪz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪ] - ['meɪkərz] [skɪl] .

practices	that	are	part	of	a	pie	-	maker's	skill	.
实践	那	是	部分	的	一个	馅饼	-	制造商的	技能	.

制作美味馅饼的秘诀有很多，其中很多都在于“诀窍”——也就是馅饼制作者所掌握的技巧和方法。

[jʊl] [faɪnd] ['meni] [ɒv; əv] [ðiːz] [paɪ] [trɪks] [ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] :

You'll	find	many	of	these	pie	tricks	in	this	booklet	:
你会	寻找	许多	的	这些	馅饼	技巧	在	这	小册子	:

你可以在这本小册子里找到很多这样的馅饼制作技巧：

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [paɪ] [wɪð] [ə; eɪ][krɪsp] , ['fleɪki] [ˌʌndər'krʌst] [ænd; ənd][ə; eɪ] [sɒft] ,

how	to	make	a	custard	pie	with	a	crisp	,	flaky	undercrust	and	a	soft	,
如何	到	制作	一个	蛋奶冻	馅饼	和	一个	脆	,	片状的	地壳下层	和	一个	柔软的	,

如何制作一款拥有酥脆下皮和柔软内馅的蛋奶馅饼?

['kriːmi] ['fɪlɪŋ] . . . [haʊ] [tuː; tə] [siːl] [ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɪn][ə; eɪ] ['beri] [paɪ] . . . [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['flʌfi] ,

creamy	filling	.	.	.	how	to	seal	in	the	juices	in	a	berry	pie	.	.	.	how	to	make	a	fluffy	,
奶油状	填充	.	.	.	如何	到	海豹	在	这	果汁	在	一个	浆果	馅饼	.	.	.	如何	到	制作	一个	蓬松的	,

奶油馅料……如何锁住浆果派中的汁水……如何做出蓬松的派皮

[ˌʌp'stændɪŋ] [mə'ræŋ] .

upstanding	meringue	.
正直	蛋白酥皮	.

挺立的蛋白霜。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)][tɪps][fɔː(r); fə(r)] ['prɪti] [tɒps][ænd; ənd] [ə'træktɪv] ['edʒɪz] ,

There	are	tips	for	pretty	tops	and	attractive	edges	,
那里	是	尖端	为了	漂亮的	最高额	和	吸引人的	边缘	,

这里有一些关于如何做出漂亮上衣和迷人边饰的小技巧。

[tuː] — [ɔːl] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [jɔː(r); jə(r)][paɪz][ə; eɪ]['truːli] [prə'feʃən(ə)l] [eə(r)] !

too	—	all	designed	to	give	your	pies	a	truly	professional	air	!
也	—	全部	设计	到	给	你的	馅饼	一个	真的	专业的	空气	!

而且——所有这些设计都是为了让你的馅饼看起来真正专业!

[kiːp] [fruːt] [dʒuːs] [ɪn] [paɪ] . . . [ðə; ði] “ [rɪm] - [siːl] ” [wei]

KEEP	FRUIT	JUICES	IN	PIE	.	.	.	the	“	Rim	-	Seal	”	way
保持	水果	果汁	在	馅饼	.	.	.	这	“	轮缘	-	海豹	”	方式

用"边缘密封法"防止果汁渗入派中

[tuː; tə] [kiːp] [fruːt][dʒuːs][frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [aʊt][ɒv; əv][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [krʌst] [paɪ] , [trɪm] [ˌʌndər'krʌst] ['iːv(ə)n] [wɪð] [pæn] ,

To	keep	fruit	juices	from	boiling	out	of	a	2	-	crust	pie	,	trim	undercrust	even	with	pan	,
到	保持	水果	果汁	从	沸腾	出去	的	一个	2	-	地壳	馅饼	,	修剪	地壳下层	甚至	和	平底锅	,

为了防止双层派皮的派里的果汁溢出，要将底层的派皮修剪至与烤盘齐平。

[kʌt] [ðə; ði][tɒp] [krʌst] ½ [ɪntʃ] [bɪ'jɒnd] [pæn] , [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['ʌndə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [krʌst] .

cut	the	top	crust	½	inch	beyond	pan	,	then	turn	it	under	the	bottom	crust	.
切	这	顶部	地壳	½	英寸	超过	平底锅	,	然后	转动	它	在下面	这	底部	地壳	.

将上层饼皮切出超出烤盘 ½ 英寸，然后将其翻到下层饼皮下面。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv] [ˌʌndər'krʌst] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [pres] ['ʌpə(r)][ænd; ənd]['ləʊə(r)] [krʌsts] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['flaʊəd] [fɔːk] .

Moisten	edge	of	undercrust	with	water	,	press	upper	and	lower	crusts	together	with	floured	fork	.
濡	边缘	的	地壳下层	和	水	,	按	上	和	降低	外壳	一起	和	撒了面粉	叉	.

用水润湿饼底边缘，用沾了面粉的叉子将上下饼皮压在一起。

[ɔː(r)][krɪmp][ðə; ði] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [θʌm] [ænd; ənd] ['fɔːfɪŋgə(r)] .

Or	crimp	the	edges	together	with	the	thumb	and	forefinger	.
或者	压接	这	边缘	一起	和	这	拇指	和	食指	.

或者用拇指和食指将边缘捏合在一起。

[ə'træktɪv] [rɪmz] [tuː; tə]['flætə(r)][jɔː(r); jə(r)][paɪz]

Attractive	Rims	to	Flatter	Your	Pies
吸引人的	轮辋	到	奉承	你的	馅饼

漂亮的饼边，让你的馅饼更加诱人

[ðə; ði] [aɪ] - ['kætʃɪŋ] [lʊk] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['hænsəm] [paɪ] ['kɒmz] [ɪn] [lɑːdʒ] [pɑːt][frɒm; frəm][ɪts]['peɪstri]
The eye - catching look of a handsome pie comes in large part from its pastry
这 眼睛 - 捕捉 看 的 一个 英俊的 馅饼 来 在 大的 部分 从 它是 糕点
[rɪm] .
rim .
轮缘 .

一个漂亮的馅饼之所以引人注目，很大程度上要归功于它的酥皮边缘。

['klevə(r)] ['fɪŋgəz] [kæn; kən] ['fæʃ(ə)n] [æn; ən] ['endləs] [və'raɪəti][ɒv; əv] [ə'træktɪv] ['edʒɪz] .
Clever fingers can fashion an endless variety of attractive edges .
聪明的 手指 能 时尚 一个 无尽的 种类 的 吸引人的 边缘 .

灵巧的双手可以打造出千变万化的精美边缘。

[ðə; ði][taɪns][ɒv; əv][ə; eɪ] [fɔːk] , [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [naɪf] ,
The tines of a fork , a pointed knife ,
这 齿 的 一个 叉 , 一个 尖 刀 ,

叉子的尖齿，尖刀的刀刃，

[ɔː(r)][æn; ən] [ɪn'vɜːtɪd] ['tiːspuːn] [tɪp][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [wɪð] [gʊd] [ɪ'fekt] , [tuː] .
or an inverted teaspoon tip can be used with good effect , too .
或者 一个 倒 茶匙 提示 能 是 用过的 和 好的 影响 , 也 .

或者，使用倒置的茶匙尖也能取得很好的效果。

['ɪntrəstɪŋ] ['peɪstri] [dɪ'zaɪnz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɒn][ðə; ði] [rɪmz] [wɪð] ['taɪni] ['pætənz] [ɔː(r)] [k'ʌtəz] .
Interesting pastry designs can be made on the rims with tiny patterns or cutters .
有趣的 糕点 设计 能 是 制成 在 这 轮辋 和 微小的 图案 或者 切割器 .

可以用小图案或模具在糕点边缘做出有趣的造型。

[sʌm; səm][paɪz][kɔːl][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][rɪm][ɒv; əv][ðə; ði] “ [stænd] - [ʌp] ” [taɪp] ,
Some pies call for a rim of the “ stand - up ” type ,
一些 馅饼 称呼 为了 一个 轮缘 的 这 “ 站立 - 向上 ” 类型 ,

有些馅饼需要使用“立式”馅饼边，

['ʌðə(r)z][ɑː(r); ə(r)][æt; ət][ðeə(r)][best] [wɪð] [ə; eɪ][flæt] “ [laɪ] - [daʊn] ” [rɪm] .
others are at their best with a flat “ lie - down ” rim .
其他的 是 在 他们的 最好的 和 一个 平坦的 “ 说谎 - 向下 ” 轮缘 .

另一些则最适合采用扁平的“躺卧式”轮辋。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [edʒ] [ðæt] [wɪl] [duː; də][ðə; ði][məʊst][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] .
Select the edge that will do the most for the filling .
选择 这 边缘 那 将要 做 这 最多 为了 这 填充 .

选择最有利于填充的边缘。

[juː; jʊ] [wɪl] [ɪn'dʒɔɪ]['juːzɪŋ][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [aɪ'diəz][ænd; ənd] [kriː'eɪtɪŋ] [njuː] [ænd; ənd][ə'rɪdʒən(ə)l][rɪmz]
You will enjoy using your own ideas and creating new and original rims
你 将要 享受 使用 你的 自己的 想法 和 创建 新的 和 原来的 轮辋
[tuː; tə] [freɪm] [jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [paɪz] .
to frame your favorite pies .
到 框架 你的 最喜欢的 馅饼 .

你会乐于运用自己的想法，创造出新颖独特的饼边来装点你最喜欢的馅饼。

[hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm] [ə'træktɪv] ['edʒɪz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .
Here are some attractive edges that are easy to make .
这里 是 一些 吸引人的 边缘 那 是 简单的 到 制作 .

以下是一些易于制作且美观的边缘装饰技巧。

[rəʊp] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)][paɪ] [ʃel])
Rope Rim (for pie shell)
绳索 轮缘 (为了 馅饼 壳)

绳状边缘（用于馅饼皮）

[meɪk] [stænd] - [ʌp] [rɪm] ([peɪdʒ] -) .
Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋（第 18 页）。

[pɪntʃ] ['peɪstri] [bɪ'twiːn] [θʌm] [ænd; ənd] [bent] ['fɔːfɪŋgə(r)] .
Pinch pastry between thumb and bent forefinger .
捏 糕点 之间 拇指 和 弯曲 食指 .

用拇指和弯曲的食指捏住酥皮。

[meɪk] [ðə; ði] [krɪmps] [ʃɑːp] [ænd; ənd] [dɪ'stɪŋkt] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [beɪk] [aʊt] .
Make the crimps sharp and distinct so they will not bake out .
制作 这 压接 锋利的 和 清楚的 所以 他们 将要 不是 烤 出去 .

将卷边捏得尖锐清晰，这样烘烤时就不会变形。

[ʃel] [ɔː(r)] [fluːt] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)] [paɪ] [ʃel])
Shell or Flute Rim (for pie shell)
壳 或者 长笛 轮缘 (为了 馅饼 壳)

贝壳形或笛形边缘（用于馅饼皮）

[meɪk] [stænd] - [ʌp] [rɪm] ([peɪdʒ] -) .
Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋（第 18 页）。

[meɪk] [ʃel] - [laɪk] [fluːts] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [left] index18
Make shell - like flutes by placing left index18
制作 壳 - 喜欢 长笛 经过 放置 左边 index18

将左食指18放在笛子上，吹出贝壳状的笛声。

['fɪŋgə(r)] [ə'genst] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [rɪm] [ænd; ənd] ['pɪntʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ˌaʊt'saɪd] [wɪð] [tɪps] [ɒv; əv] [raɪt]
finger against inside of rim and pinching it on outside with tips of right
手指 反对 里面 的 轮缘 和 捏 它 在 外部 和 尖端 的 正确的
[θʌm] [ænd; ənd] ['ɪndeks] ['fɪŋgə(r)] .
thumb and index finger .
拇指 和 指数 手指 .

用手指抵住轮辋内侧，用右手拇指和食指指尖捏住轮辋外侧。

([siː] ['lʌʃəs] ['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ] , [peɪdʒ] [eit] .)
(See Luscious Lemon Meringue Pie , page 8 .)
(看 甜美 柠檬 蛋白酥皮 馅饼 , 页 8 .)

（参见第 8 页"美味的柠檬蛋白派"。）

['θɪmbl] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)] [wʌn] - [krʌst] [paɪ])
Thimble Rim (for 1 - crust pie)
顶针 轮缘 (为了 1 - 地壳 馅饼)

顶针边（适用于单层馅饼）

[trɪm] ['peɪstri] ['iːv(ə)n] [wɪð] [edʒ] [ɒv; əv] [pæn] .
Trim pastry even with edge of pan .
修剪 糕点 甚至 和 边缘 的 平底锅 .

将酥皮修整至与烤盘边缘齐平。

[wɪð] ['θɪmbl] , [kʌt] ['taɪni] ['sɜːklz] [frɒm; frəm] ['peɪstri] .
With thimble , cut tiny circles from pastry .
和 顶针 , 切 微小的 界 从 糕点 .

用顶针从糕点上切出小圆片。

['mɔɪsn] [rɪm] , [pleɪs] ['sɜːklz] , [ˌəʊvə'læpɪŋ] , [ɒn] [rɪm] , ['presɪŋ] ['laɪtli] .
Moisten rim , place circles , overlapping , on rim , pressing lightly .
濡 轮缘 , 地方 界 , 重叠 , 在 轮缘 , 紧迫 轻轻 .

将边缘沾湿，将圆形纸片重叠地放在边缘上，轻轻按压。

([siː] ['herɪtɪdʒ] ['pʌmpkɪn] [paɪ] , [peɪdʒ][θriː] .)
(See Heritage Pumpkin Pie , page 3 .)
(看 遗产 南瓜 馅饼 , 页 3 .)

（参见第3页"传统南瓜派"部分。）

['ærəʊ] [hed] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [krʌst] [paɪ])
Arrow Head Rim (for 1 - crust pie)
箭 头 轮缘 (为了 1 - 地壳 馅饼)

箭头形饼边（适用于单层饼皮馅饼）

[kʌt] ['peɪstri] ½ - [bɪ'jɒnd] [pæn] [edʒ] , [ðen] [fəʊld]['ʌndə(r)] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [flæt] " [laɪ] - [daʊn] " [rɪm] .
Cut pastry ½ ' beyond pan edge , then fold under making a flat " lie - down " rim .
切 糕点 ½ - 超过 平底锅 边缘 , 然后 折叠 在下面 制作 一个 平坦的 " 说谎 - 向下 " 轮缘 .

将酥皮切出超出烤盘边缘 ½ 英寸，然后向下折叠，形成一个平整的"躺式"边缘。

[wɪð] [naɪf] , [kʌt] [kən'tɪnjuəs] ['vɜːrsəs][ə'raʊnd] [rɪm] .
With knife , cut continuous Vs around rim .
和 刀 , 切 连续的 对比 大约 轮缘 .

用刀在边缘切出连续的V字形。

[wɪð] [raɪt] ['ɪndeks]['fɪŋgə(r)] ,
With right index finger ,
和 正确的 指数 手指 ,

用右手食指，

[lɪft] [ʌp] [beɪs] [ɒv; əv] ['evri] ['ʌðə(r)][viː][ænd; ənd] [leɪ] [bæk] [ɒn][saɪd][ɒv; əv][paɪ] [ʃel] .
lift up base of every other V and lay back on side of pie shell .
举起 向上 根据 的 每一个 其他 V 和 躺 后退 在 边 的 馅饼 壳 .

提起每隔一个V形派皮的底部，然后将其放回派皮的侧面。

[kən'tɪnjuː] [ə'raʊnd] [rɪm] .
Continue around rim .
继续 大约 轮缘 .

继续绕着边缘走。

([siː] ['krʌmbli] [tɒp] ['æp(ə)l][paɪ] , [peɪdʒ]['sɛvən] .)
(See Crumbly Top Apple Pie , page 7 .)
(看 易碎的 顶部 苹果 馅饼 , 页 7 .)

（参见第 7 页"酥皮苹果派"。）

[fluːt] - [ænd; ənd] - [fɔːk] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)][paɪ] [ʃel])
Flute - and - Fork Rim (for pie shell)
长笛 - 和 - 叉 轮缘 (为了 馅饼 壳)

笛形叉状边缘（用于馅饼皮）

[meɪk] [stænd] - [ʌp] [rɪm] ([peɪdʒ] -) .
Make stand - up rim (page 18) .
制作 站立 - 向上 轮缘 (页 -) .

制作立式轮辋（第 18 页）。

[meɪk] [ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [fluːt] [æz; əz] [dɪ'skraɪbd] ['ʌndə(r)] [ʃel] [ɔː(r)] [fluːt] ,
Make a single flute as described under Shell or Flute ,
制作 一个 单身的 长笛 作为 描述 在下面 壳 或者 长笛 ,

按照"贝壳或笛子"部分所述制作一支单笛。

[ðen] [nekst][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [pres] [wɪð] [taɪns] [ɒv; əv] [fɔːk] .
then next to it press with tines of fork .
然后 下一个 到 它 按 和 齿 的 叉 .

然后，用叉子的叉齿按压旁边。

[kən'tɪnjuː] [ə'raʊnd] [rɪm] , ['ɔːltəneɪtɪŋ] [fluːt] [ænd; ənd] [fɔːk] .
Continue around rim , alternating flute and fork .
继续 大约 轮缘 , 交替 长笛 和 叉 .

继续绕着边缘走，交替使用笛形和叉形。

([siː] ['driːmi] [bə'nɑːnə] [kriːm] [paɪ] , [peɪdʒ][faɪv] .)
(See Dreamy Banana Cream Pie , page 5 .)
(看 梦幻般的 香蕉 奶油 馅饼 , 页 5 .)

（参见第5页"梦幻香蕉奶油派"。）

[fɔːk] - [siːl] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] - [krʌst] [paɪ])
Fork - Seal Rim (for 2 - crust pie)
叉 - 海豹 轮缘 (为了 2 - 地壳 馅饼)

叉封边缘（适用于双层馅饼）

[ə; eɪ] [gʊd] [edʒ] [tuː; tə] [siːl] [ɪn] [fruːt] [dʒuːs] .
A good edge to seal in fruit juices .
一个 好的 边缘 到 海豹 在 水果 果汁 .

边缘设计便于锁住果汁。

[pres] ['flaʊəd] [taɪns] [ɒv; əv] [fɔːk] [daʊn] [ɒn] [rɪm] [streɪt] [ɔː(r)][daɪ'ægənəli] .
Press floured tines of fork down on rim straight or diagonally .
按 撒了面粉 齿 的 叉 向下 在 轮缘 直的 或者 对角线 .

将沾满面粉的叉齿垂直或斜向下压在边缘上。

([siː] " [hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] " ['æp(ə)l] [paɪ] , [peɪdʒ][fɔːr] .)
(See " His Favorite " Apple Pie , page 4 .)
(看 " 他的 最喜欢的 " 苹果 馅饼 , 页 4 .)

（参见第 4 页"他最喜欢的苹果派"。）

['rʌf(ə)l] [rɪm] ([fɔː(r); fə(r)] [kləʊzd] [paɪ])
Ruffle Rim (for closed pie)
褶边 轮缘 (为了 关闭 馅饼)

褶边（用于封闭式馅饼）

[prɪ'peə(r)][paɪ][rɪm][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [fɔːk] - [siːl] [ɪf] [ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [krʌst] [paɪ] ; [ɪf] [ə; eɪ] [diːp] - [dɪʃ] [paɪ]
Prepare pie rim as for Fork - Seal if a 2 - crust pie ; if a deep - dish pie
准备 馅饼 轮缘 作为 为了 叉 - 海豹 如果 一个 2 - 地壳 馅饼 ; 如果 一个 深的 - 盘子 馅饼

,

,

,

如果是双层派，则按照叉封法处理派皮边缘；如果是深盘派，

[trɪm] ['peɪstri] [wʌn] - [bɪ'jɒnd] [dɪʃ] [edʒ] [ænd; ənd] [tɜːn] [bæk] ['iːv(ə)n] [wɪð] [dɪʃ] .
trim pastry 1 ' beyond dish edge and turn back even with dish .
修剪 糕点 1 - 超过 盘子 边缘 和 转动 后退 甚至 和 盘子 .

将酥皮边缘修剪到超出盘子边缘 1 英寸处，然后将其翻折回与盘子齐平。

[pleɪs] [left] ['ɪndeks]['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [θʌm] ½ - [ə'pɑːt][ɒn][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][rɪm] .
Place left index finger and thumb ½ ' apart on outside of rim .
地方 左边 指数 手指 和 拇指 ½ - 除 在 外部 的 轮缘 .

将左手食指和拇指放在轮辋外侧，间隔 ½ 英寸。

[juːz] [raɪt] ['ɪndeks]['fɪŋgə(r)][tuː; tə] [pʊl] ['peɪstri] [bæk] [bɪ'twiːn] ['fɪŋgəz] [tuː; tə] [meɪk] ['rʌfld] [ɪ'fekt] .
Use right index finger to pull pastry back between fingers to make ruffled effect .
使用 正确的 指数 手指 到 拉 糕点 后退 之间 手指 到 制作 褶皱的 影响 .

用右手食指将酥皮向后拉，使其在手指间形成褶皱效果。

([siː] [hɒt] [en] ['hɑːti] [steɪk] [paɪ] , [peɪdʒ] - .)
(See Hot N Hearty Steak Pie , page 12 .)
(看 热的 N 爽朗 牛排 馅饼 , 页 - .)

（参见第 12 页"香辣牛排派"。）

" ['prɪti] - [pliːt] " [jɔː(r); jə(r)][tɑːrts][ænd; ənd] ['pæti] [ʃelz]
" Pretty - Pleat " Your Tarts and Patty Shells
" 漂亮的 - 褶皱 " 你的 蛋挞 和 帕蒂 贝壳

给你的挞皮和馅饼皮"捏出漂亮的褶皱"

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] “ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['paɪkrʌst] ([peɪdʒ] -) [ɔː(r)] ['stændəd] ['paɪkrʌst] ([peɪdʒ] -)
Use recipe for “ Water - Whip ” Piecrust (page 15) or Standard Piecrust (page 16)
使用 食谱 为了 “ 水 - 鞭 ” 派皮 (页 -) 或者 标准 派皮 (页 -)
, [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] [tɑːt] [ʃelz] . . . .
, for 9 tart shells . . . .
, 为了 9 酸 贝壳 . . . .

使用“水打发”派皮配方（第15页）或标准派皮配方（第16页），制作9个挞皮.....

[rəʊl] [dəʊ] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd] [prɪk] [wɪð] [fɔːk] . . . .
Roll dough ⅛ ' thick and prick with fork . . . .
卷 面团 ⅛ - 厚的 和 刺 和 叉 . . . .

将面团擀成⅛英寸厚，用叉子戳孔.....

[kʌt] [aʊt] [faɪv] - ['sɜːklz] [ænd; ənd] [fɪt] ['əʊvə(r)] [bæks] [ɒv; əv] [θriː] - ['mʌfɪn] [pænz] , ['pɪntʃɪŋ] ['ɪntuː] [ə'baʊt]
Cut out 5 ' circles and fit over backs of 3 ' muffin pans , pinching into about
切 出去 5 - 界 和 合身 超过 背部 的 3 - 松饼 平底锅 , 捏 进入 关于
['sɛvən] [pliːts] . . . .
7 pleats . . . .
7 褶皱 . . . .

剪出直径 5 英寸的圆形，套在直径 3 英寸的松饼模具背面，捏成大约 7 个褶皱.....

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake in hot oven (450°F .)
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] . . . .
10 - 15 minutes . . . .
- - - 分钟 . . . .

10-15分钟.....

[lɪft] [ɒf] [ʃelz] , [kuːl] [ɒn] [ræk] . . . .
Lift off shells , cool on rack . . . .
举起 离开 贝壳 , 凉爽的 在 架子 . . . .

剥去壳，放在架子上冷却.....

[fɪl] [tɑːt] [ʃelz] [wɪð] [fruːt] [ɔː(r)] ['beriz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['deɪnti] [dɪ'zɜːt] ; [ɔː(r)] [wɪð] [kriːmd]
Fill tart shells with fruit or berries for a dainty dessert ; or with creamed
充满 酸 贝壳 和 水果 或者 浆果 为了 一个 纤巧 甜点 ; 或者 和 奶油
['vedʒtəb(ə)lz] ,
vegetables ,
蔬菜 ,

在挞皮中填入水果或浆果，即可制成精致的甜点；或者填入奶油蔬菜，也可用于制作甜点。

['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['æpɪtaɪzɪŋ] [meɪn] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] . -
chicken , or fish for an appetizing main dish for luncheon or supper . 19
鸡 , 或者 鱼 为了 一个 令人垂涎的 主要的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 . -

鸡肉或鱼肉都是美味可口的午餐或晚餐主菜。19

“ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” [paɪ] [ʃel]
“ Water - Whip ” Pie Shell
“ 水 - 鞭 ” 馅饼 壳

“水鞭”派皮

½ [kʌp] [les] [wʌn] ['teɪblspuːn] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ]
½ cup less 1 tablespoon Homogenized Spry
½ 杯子 较少的 1 汤匙 均质化 轻快

½ 杯减去 1 汤匙均质喷雾

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
3 tablespoons boiling water
3 汤匙 沸腾 水

3汤匙沸水

[wʌn] ['tiːspuːn] [mɪlk]
1 **teaspoon** **milk**
1 茶匙 牛奶

1茶匙牛奶

1¼ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)] (['sɪftɪd] [wʌns] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ])
1¼ **cups** **all** **-** **purpose** **flour** **(** **sifted** **once** **before** **measuring** **)**
1¼ 杯子 全部 - 目的 面粉 (筛过的 一次 前 测量)

1¼ 杯通用面粉（过筛一次后再量取）

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[pʊt] [spraɪ] [ɪn] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Put **Spry** **in** **medium** **-** **sized** **mixing** **bowl** **.**
放 轻快 在 中等的 - 尺寸 混合 碗 .

将 Spry 倒入中号搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [fɔːk] .
Add **boiling** **water** **and** **milk** **and** **break** **up** **shortening** **with** **fork** **.**
添加 沸腾 水 和 牛奶 和 休息 向上 缩短 和 叉 .

加入沸水和牛奶，用叉子将起酥油搅碎。

[tɪlt] [bəʊl] [ænd; ənd] , [wɪð] ['ræpɪd] [krɒs] - [ðə; ði] - [bəʊl] [strəʊks] ,
Tilt **bowl** **and** **,** **with** **rapid** **cross** **-** **the** **-** **bowl** **strokes** **,**
倾斜 碗 和 , 和 迅速的 叉 - 这 - 碗 笔画 ,

倾斜碗，然后快速地横向击打碗壁，

[wɪp] [wɪð] [fɔːk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [laɪk] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [həʊldz]
whip **with** **fork** **until** **mixture** **is** **smooth** **and** **thick** **like** **whipped** **cream** **and** **holds**
鞭 和 叉 直到 混合物 是 光滑的 和 厚的 喜欢 鞭打 奶油 和 持有
[spʊft] [piːks] [wen] [fɔːk] [ɪz] ['lɪftɪd] . . . .
soft **peaks** **when** **fork** **is** **lifted** **.** **.** **.** **.**
柔软的 高峰 什么时候 叉 是 抬起 . . . .

用叉子搅打至混合物光滑浓稠，像打发的奶油一样，提起叉子时能形成柔软的尖峰.....

[sɪft] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðə(r)] ['ɒntə] [spraɪ] ['mɪkstʃə(r)] .
Sift **flour** **and** **salt** **together** **onto** **Spry** **mixture** **.**
筛 面粉 和 盐 一起 到 轻快 混合物 .

将面粉和盐一起筛入 Spry 混合物中。

[stɜː(r)] ['kwɪkli] , [wɪð] [raʊnd] - [ðə; ði] - [bəʊl] [strəʊks] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [klɪŋz] [tə'geðə(r)]
Stir **quickly** **,** **with** **round** **-** **the** **-** **bowl** **strokes** **,** **into** **a** **dough** **that** **clings** **together**
搅拌 迅速地 , 和 圆形的 - 这 - 碗 笔画 , 进入 一个 面团 那 黏附 一起
[ænd; ənd] “ [kliːnz] ” [ðə; ði] [bəʊl] . . . .
and **“** **cleans** **”** **the** **bowl** **.** **.** **.** **.**
和 “ 清洁 ” 这 碗 . . . .

快速搅拌，用绕碗一周的动作，直到面团成团并能将碗壁上的面糊"洗净"......

[pɪk] [ʌp] [ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [dəʊ] ; [ʃeɪp] ['ɪntuː][ə; eɪ] [flæt] [raʊnd] . . . .
Pick **up** **and** **work** **into** **a** **smooth** **dough** **;** **shape** **into** **a** **flat** **round** **.** **.** **.** **.**
挑选 向上 和 工作 进入 一个 光滑的 面团 ; 形状 进入 一个 平坦的 圆形的 . . . .

取适量面团揉成光滑的面团，然后整形成扁平的圆形.....

[pʊt] [dəʊ] [bɪ'twiːn] [tuː] - - [sk'weəz] [ɒv; əv] [wækst] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] ['laɪtli] ['ɪntuː][ə; eɪ]
Put **dough** **between** **two** **12** **'** **squares** **of** **waxed** **paper** **and** **roll** **lightly** **into** **a**
放 面团 之间 二 - - 正方形 的 打蜡 纸 和 卷 轻轻 进入 一个
['sɜːk(ə)l] [ə'baʊt] [saɪz] [ɒv; əv] ['peɪpə(r)] .
circle **about** **size** **of** **paper** **.**
圆圈 关于 尺寸 的 纸 .

将面团放在两张 12 英寸见方的蜡纸中间，轻轻擀成一张与蜡纸大小相仿的圆形。

[piːl] [ɒf] [tɒp]['peɪpə(r)] , [pleɪs] ['peɪstri][ɪn][naɪn] - [paɪ][pæn] , ['peɪstri][nekst][tuː; tə][pæn] .

Peel	**off**	**top**	**paper**	**,**	**place**	**pastry**	**in**	**9**	**'**	**pie**	**pan**	**,**	**pastry**	**next**	**to**	**pan**	**.**
果皮	离开	顶部	纸	,	地方	糕点	在	9	-	馅饼	平底锅	,	糕点	下一个	到	平底锅	.

撕掉上面的纸，将酥皮放入 9 英寸的派盘中，酥皮紧贴派盘边缘。

['keəfəli] [rɪ'muːv] ['peɪpə(r)] .

Carefully	**remove**	**paper**	**.**
小心	消除	纸	.

小心地撕掉纸张。

[fɪt] ['peɪstri]['ɪntuː][pæn] , [trɪm] ½ - [bɪ'jɒnd] [pæn] , [tɜːn] [bæk] ['iːv(ə)n] [wɪð] [edʒ] [ɒv; əv][pæn] , [fluːt] [rɪm] .

Fit	**pastry**	**into**	**pan**	**,**	**trim**	**½**	**'**	**beyond**	**pan**	**,**	**turn**	**back**	**even**	**with**	**edge**	**of**	**pan**	**,**	**flute**	**rim**	**.**
合身	糕点	进入	平底锅	,	修剪	½	-	超过	平底锅	,	转动	后退	甚至	和	边缘	的	平底锅	,	长笛	轮缘	.

将酥皮放入烤盘中，修剪掉烤盘外 ½ 英寸，将酥皮边缘折回与烤盘边缘齐平，捏出花边。

[prɪk] [ʃel] [ɔːl]['əʊvə(r)] [wɪð] [fɔːk] . . . .

Prick	**shell**	**all**	**over**	**with**	**fork**	**.**	**.**	**.**	**.**
刺	壳	全部	超过	和	叉	.	.	.	.

用叉子在贝壳上戳满小孔.....

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F .)

Bake	**in**	**very**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**
烤	在	非常	热的	烤箱	(	450°F	.	)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] .

14	**-**	**19**	**minutes**	**.**
-	-	-	分钟	.

14-19分钟。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ] [ʃel] .

Makes	**enough**	**pastry**	**for**	**a**	**9**	**'**	**pie**	**shell**	**.**
制作	足够的	糕点	为了	一个	9	-	馅饼	壳	.

可制作足够做一个9英寸派皮的酥皮。

[mə'ræŋ]

MERINGUE
蛋白酥皮

蛋白霜

[ə; eɪ] ['hænsəm] [mə'ræŋ] [ɪz][ðə; ði]['faɪn(ə)l] [tʌtʃ] [ɒv; əv] ['flætəri] [tuː; tə][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] [paɪ] .

A	**handsome**	**meringue**	**is**	**the**	**final**	**touch**	**of**	**flattery**	**to**	**a**	**beautiful**	**pie**	**.**
一个	英俊的	蛋白酥皮	是	这	最终的	触碰	的	奉承	到	一个	美丽的	馅饼	.

漂亮的蛋白酥皮是对精美馅饼的锦上添花。

[hɪə(r)][ɪz][ə; eɪ]['resəpi] [wɪð] ['sɛvən] [sək'ses] ['siːkrəts] ['rɪt(ə)n] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] :

Here	**is**	**a**	**recipe**	**with**	**7**	**success**	**secrets**	**written**	**into**	**it**	**:**
这里	是	一个	食谱	和	7	成功	秘密	书面	进入	它	:

这里有一个包含7个成功秘诀的配方：

[θriː] [eg] ['waɪts]

3	**egg**	**whites**
3	蛋	白人

3个蛋清

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [faɪn] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

6	**tablespoons**	**fine**	**granulated**	**sugar**
6	汤匙	美好的	颗粒状	糖

6汤匙细砂糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ½ ['tiːspuːn] vanilla1 .

1	teaspoon	lemon	juice	or	½	teaspoon	vanilla1	.
1	茶匙	柠檬	汁	或者	½	茶匙	vanilla1	.

1茶匙柠檬汁或½茶匙香草精。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [draɪ] (['betə(r)] ['vɒljuːm] [ɪz] [əb'teɪnd] [ɪf] ['waɪts] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt]

Beat	egg	whites	until	stiff	and	dry	(	better	volume	is	obtained	if	whites	are	not
打	蛋	白人	直到	僵硬的	和	干燥	(	更好的	体积	是	获得	如果	白人	是	不是

[tuː] [kəʊld]) .

too	cold	)	.
也	寒冷的	)	.

将蛋白打发至硬挺干燥（如果蛋白不太冷，可以获得更好的体积）。

[ˌtuː'tuː] . [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] — [wʌn] ['teɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] — ['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)]

2	.	Add	sugar	gradually	—	1	tablespoon	at	a	time	—	beating	well	after
2	.	添加	糖	逐步地	—	1	汤匙	在	一个	时间	—	殴打	出色地	后

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

each	addition	.
每个	添加	.

2. 逐渐加入糖——一次加入 1 汤匙——每次加入后都要充分搅拌。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] [piːks] [fɔːm] [wen] [eg] ['biːtə(r)] [ɪz] ['lɪftɪd] . [θriː] .

Continue	beating	until	stiff	peaks	form	when	egg	beater	is	lifted	.	3	.
继续	殴打	直到	僵硬的	高峰	形式	什么时候	蛋	击打者	是	抬起	.	3	.

继续搅拌，直到提起打蛋器时蛋白霜能形成硬性发泡。3.

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ([ðə; ði] [mə'ræŋ] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] ['fleɪvə(r)] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ]) . [fɔːr]

Add	flavoring	(	the	meringue	should	have	flavor	as	well	as	the	filling	)	.	4
添加	调味	(	这	蛋白酥皮	应该	有	味道	作为	出色地	作为	这	填充	)	.	4

.

:

.

加入调味料（蛋白霜和馅料都应该有味道）。4.

[spred] [mə'ræŋ] ['laɪtlɪ] ['əʊvə(r)] [kuːld] ['fɪlɪŋ] [ɪn] [paɪ] [ʃel] , ['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] ['peɪstrɪ]

Spread	meringue	lightly	over	cooled	filling	in	pie	shell	,	making	sure	it	touches	pastry
传播	蛋白酥皮	轻轻	超过	冷却	填充	在	馅饼	壳	,	制作	当然	它	触摸	糕点

[rɪm] [ɔːl] [ə'raʊnd] .

rim	all	around	.
轮缘	全部	大约	.

将蛋白霜轻轻涂抹在冷却后的馅料上，确保蛋白霜与派皮边缘完全贴合。

([ðɪs] [helps] [prɪ'vent] ['ʃrɪŋkɪdʒ] .) [faɪv] .

(	This	helps	prevent	shrinkage	.	)	5	.
(	这	帮助	防止	收缩	.	)	5	.

（这有助于防止缩水。）5.

[meɪk] ['greɪsf(ə)l] [swɜːlz] [ɔː(r)] [piːks] [ɪn] [ðə; ði] [mə'ræŋ] [wɪð] [bæk] [ɒv; əv] ['teɪblspuːn] [ɔː(r)] ['spætʃələ] .

Make	graceful	swirls	or	peaks	in	the	meringue	with	back	of	tablespoon	or	spatula	.
制作	优美	漩涡	或者	高峰	在	这	蛋白酥皮	和	后退	的	汤匙	或者	抹刀	.

[sɪks] .

6	.
6	.

6. 用汤匙或抹刀的背面在蛋白霜上做出优美的漩涡或尖峰。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (325°F .) - - - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [mə'ræŋ] [ɪz] [fɜːm] [ænd; ənd]

Bake	in	slow	oven	(	325°F	.	)	25	-	30	minutes	,	or	until	meringue	is	firm	and
烤	在	慢的	烤箱	(	325°F	.	)	-	-	-	分钟	,	或者	直到	蛋白酥皮	是	公司	和

['delɪkətlɪ] [braʊn] . ['sɛvən] .

delicately	browned	.	7	.
轻柔地	棕色	.	7	.

在低温烤箱（325°F）中烘烤 25-30 分钟，或直至蛋白霜变硬且呈浅棕色。7.

[let] [paɪ] [kuːl] [ɒn] [ræk] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][drɑːfts] .

Let	**pie**	**cool**	**on**	**rack**	**away**	**from**	**drafts**	**.**
让	馅饼	凉爽的	在	架子	离开	从	草稿	.

将馅饼放在架子上，远离通风口冷却。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃeɪpli] [paɪ] [ʃel] , ['fɒləʊ] [ðiːz] ['iːzi] [tek'niːks]

TO	**MAKE**	**A**	**SHAPELY**	**PIE**	**SHELL**	**,**	**FOLLOW**	**THESE**	**EASY**	**TECHNIQUES**
到	制作	一个	优美	馅饼	壳	,	跟随	这些	简单的	技术

想要做出形状完美的派皮，请遵循以下简单技巧

[fɪt] [dəʊ] ['ɪntuː][pæn] ; [trɪm] ['peɪstri] [wɪð] ['sɪzəz] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'jɒnd] [edʒ] [ɒv; əv][pæn] .

Fit	**dough**	**into**	**pan**	**;**	**trim**	**pastry**	**with**	**scissors**	**about**	**1**	**inch**	**beyond**	**edge**	**of**	**pan**	**.**
合身	面团	进入	平底锅	;	修剪	糕点	和	剪刀	关于	1	英寸	超过	边缘	的	平底锅	.

将面团放入烤盘中；用剪刀将面皮修剪至超出烤盘边缘约 1 英寸处。

[tɜːn] [bæk] ['peɪstri] ; [ðen] [reɪz] [fəʊld] , [pres] [ə'genst] [paɪ][pæn] , ['meɪkɪŋ] [stænd] - [ʌp][rɪm] .

Turn	**back**	**pastry**	**;**	**then**	**raise**	**fold**	**,**	**press**	**against**	**pie**	**pan**	**,**	**making**	**stand**	**-**	**up**	**rim**	**.**
转动	后退	糕点	;	然后	增加	折叠	,	按	反对	馅饼	平底锅	,	制作	站立	-	向上	轮缘	.

将面皮翻折回去；然后提起折叠部分，压紧派盘，形成立起的边缘。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][rəʊp][rɪm] , [pɪntʃ] [wɪð] [θʌm] [ænd; ənd][bent] ['fɔːfɪŋgə(r)] , ['meɪkɪŋ] [ʃɑːp] [krɪmps] .

For	**a**	**rope**	**rim**	**,**	**pinch**	**with**	**thumb**	**and**	**bent**	**forefinger**	**,**	**making**	**sharp**	**crimps**	**.**
为了	一个	绳索	轮缘	,	捏	和	拇指	和	弯曲	食指	,	制作	锋利的	压接	.

对于绳圈，用拇指和弯曲的食指捏紧，形成锋利的压痕。

[prɪk] [ʃel] [ɔːl]['əʊvə(r)] [wɪð] [fɔːk] .

Prick	**shell**	**all**	**over**	**with**	**fork**	**.**
刺	壳	全部	超过	和	叉	.

用叉子在贝壳上戳出小孔。

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] . -

Bake	**in**	**very**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**.**	**20**
烤	在	非常	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.	-

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤10至15分钟。

['bænbəri] [tɑːrts]

Banbury	**Tarts**
班伯里	蛋挞

班伯里馅饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [tʃɒpt]

1	**cup**	**seeded**	**raisins**	**,**	**chopped**
1	杯子	播种	葡萄干	,	切碎

杯去籽葡萄干，切碎

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɒft] [bred] [krʌmz]

1	**tablespoon**	**soft**	**bread**	**crumbs**
1	汤匙	柔软的	面包	面包屑

1汤匙软面包屑

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
2 tablespoons grated lemon rind
2 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

2汤匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] ['wɔːlnʌts] , [tʃɒpt]
¼ cup walnuts , chopped
¼ 杯子 核桃 , 切碎

¼ 杯核桃碎

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

“ ['wɔːtə(r)] - [wɪp] ” ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] -
“ Water - Whip ” Piecrust , page 15
“ 水 - 鞭 ” 派皮 , 页 -

“水打发”派皮，第15页

[mɪks] [fɜːst] [eɪt] [ɪn'griːdiənts] . . . .
Mix first 8 ingredients . . . .
混合 第一的 8 原料 . . . .

将前8种原料混合.....

[rəʊl] [dəʊ] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [eɪt] [faɪv] - ['sɜːklz] .
Roll dough ⅛ ' thick and cut in eight 5 ' circles .
卷 面团 ⅛ - 厚的 和 切 在 八 5 - 界 .

将面团擀成⅛英寸厚，切成8个5英寸的圆片。

[fɪt] ['sɜːklz] ['ɪntuː] [θriː] - ['mʌfɪn] [pænz] , ['pɪntʃɪŋ] ['ɪntuː] ['fluːtɪd] [rɪmz] [æt; ət] [tɒp] .
Fit circles into 3 ' muffin pans , pinching into fluted rims at top .
合身 界 进入 3 - 松饼 平底锅 , 捏 进入 凹槽 轮辋 在 顶部 .

将圆形面团放入 3 英寸的松饼模具中，捏紧顶部的褶皱边缘。

[fɪl] [wɪð] ['reɪzn] ['mɪkstʃə(r)] .
Fill with raisin mixture .
充满 和 葡萄干 混合物 .

填入葡萄干混合物。

[pleɪs] [kʌt] - [aʊt] ['peɪstri] [stɑː(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [tɑːt] .
Place cut - out pastry star on top of each tart .
地方 切 - 出去 糕点 星星 在 顶部 的 每个 酸 .

将切好的酥皮星星放在每个挞的顶部。

['sprɪŋk(ə)l] [stɑːz] [wɪð] [red] ['ʃʊgə(r)] . . . .
Sprinkle stars with red sugar . . . .
撒 明星 和 红色的 糖 . . . .

用红糖撒在星星上.....

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (400°F .)
Bake in hot oven (400°F .)
烤 在 热的 烤箱 (400°F .)

在高温烤箱（400°F/204°C）中烘烤。

- - - ['mɪnɪts] . . . . [meɪks] [eɪt] [tɑːrts] .
30 - 40 minutes . . . . Makes 8 tarts .
- - - 分钟 . . . . 制作 8 蛋挞 .

30-40分钟.....可做8个挞。

[mɪns] ['tɜːnəʊvəz]
Mince Turnovers
剁碎 失误

肉馅馅饼

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['paɪkrʌst] , [peɪdʒ] - [ɔː(r)] - .
Use recipe for Piecrust , page 15 or 16 .
使用 食谱 为了 派皮 , 页 - 或者 - .

请使用第 15 或 16 页的派皮配方。

[rəʊl] [dəʊ] ⅛ - [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [faɪv] - ['sɝklz] .
Roll dough ⅛ ' thick and cut out 5 ' circles .
卷 面团 ⅛ - 厚的 和 切 出去 5 - 界 .

将面团擀成⅛英寸厚，然后切出5英寸的圆形。

[ɒn] [wʌn] [hɑːf] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['sɜːk(ə)l] [pleɪs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnsmiːt] .
On one half of each circle place 2 tablespoons mincemeat .
在 一 一半 的 每个 圆圈 地方 2 汤匙 肉馅 .

在每个圆的一半上放2汤匙肉馅。

['mɔɪsn] [edʒ] , [fəʊld] ['peɪstri] ['əʊvə(r)] ['mɪnsmiːt] , [siːl] [edʒ] [wɪð] [fɔːk] .
Moisten edge , fold pastry over mincemeat , seal edge with fork .
濡 边缘 , 折叠 糕点 超过 肉馅 , 海豹 边缘 和 叉 .

将面皮边缘沾湿，将面皮对折包住肉馅，用叉子封口。

[prɪk] [tɒp] .
Prick top .
刺 顶部 .

刺破顶部。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425°F .) - - - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (425°F .) 10 - 15 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (425°F .) - - - 分钟 .

在高温烤箱（425°F）中烘烤 10-15 分钟。

[meɪks] [eit] - - .
Makes 8 - 10 .
制作 8 - - .

可做 8-10 个。

['gəʊldən] [eg] ['peɪstri]
Golden Egg Pastry
金的 蛋 糕点

金蛋糕点

[mɪks] [wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
Mix 1 cup sifted all - purpose flour and ½ teaspoon salt .
混合 1 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉 和 ½ 茶匙 盐 .

将 1 杯过筛的通用面粉和 ½ 茶匙盐混合。

['meʒə(r)] ⅓ [kʌp] [spraɪ] .
Measure ⅓ cup Spry .
措施 ⅓ 杯子 轻快 .

量取 ⅓ 杯 Spry。

[step] [wʌn] [fɔː(r); fə(r)] ['tendənəs] — [kʌt] [ɪn] [ə'baʊt] ⅔ [ɒv; əv] [ðə; ði] [spraɪ] [ʌn'tɪl] [faɪn] [æz; əz] [miːl] .
Step 1 for Tenderness — cut in about ⅔ of the Spry until fine as meal .
步 1 为了 压痛 — 切 在 关于 ⅔ 的 这 轻快 直到 美好的 作为 一顿饭 .

第一步：将约 2/3 的 Spry 切碎，直至细如粉末。

[step] [ˌtuː'tuː] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪkɪnəs] — [kʌt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [spraɪ] [tuː; tə] [saɪz] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['piːz] .
Step 2 for Flakiness — cut in remaining Spry to size of large peas .
步 2 为了 片状 — 切 在 其余的 轻快 到 尺寸 的 大的 豌豆 .

步骤 2：使酥脆——将剩余的 Spry 切成大豌豆大小。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] [mɪks] ['θʌrəli] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dəʊ] .
Add 1 egg , slightly beaten , and mix thoroughly into a dough .
添加 1 蛋 , 轻微地 被打败 , 和 混合 彻底 进入 一个 面团 .

加入1个打散的鸡蛋，充分搅拌成面团。

[juːz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [hɒt][en] ['hɑːti] [steɪk] [paɪ] , [peɪdʒ] - .

Use	**in**	**making**	**Hot**	**N**	**Hearty**	**Steak**	**Pie**	**,**	**page**	**12**	**.**
使用	在	制作	热的	N	爽朗	牛排	馅饼	,	页	-	.

用于制作热辣丰盛的牛排派，见第 12 页。

[tuː; tə] [friːz] [paɪz] . . .

To	**Freeze**	**Pies**	**.**	**.**	**.**
到	冻结	馅饼	.	.	.

如何冷冻馅饼.....

[naʊ] [ðə; ði]['mɪrək(ə)l][ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [paɪz] [wiːks] [ə'hed] ,

Now	**the**	**miracle**	**of**	**making**	**pies**	**weeks**	**ahead**	**,**
现在	这	奇迹	的	制作	馅饼	周	前方	,

现在，提前几周制作馅饼的奇迹出现了。

['friːzɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][həʊm] ['friːzə(r)][ɔː(r)][ðə; ði]['friːzə(r)]['sekʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,

freezing	**them**	**in**	**a**	**home**	**freezer**	**or**	**the**	**freezer**	**section**	**of**	**a**	**refrigerator**	**,**
冷冻	他们	在	一个	家	冰箱	或者	这	冰箱	部分	的	一个	冰箱	,

将它们冷冻在家用冰箱冰柜或冰箱冷冻室中。

[ænd; ənd] [ɪn'dʒɔɪɪŋ] [ðem; ðəm] [freʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wen] [kən'viːniənt] !

and	**enjoying**	**them**	**fresh**	**from**	**the**	**oven**	**when**	**convenient**	**!**
和	享受	他们	新鲜的	从	这	烤箱	什么时候	方便的	!

方便的时候，还可以享用刚出炉的美味！

['feɪvərɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] [ɑː(r); ə(r)]['dʌb(ə)l] - [krʌst] [paɪz] [laɪk]['æp(ə)l] , ['tʃeri] , [piːtʃ] , [mɪns] ,

Favorites	**for**	**freezing**	**are**	**double**	**-**	**crust**	**pies**	**like**	**apple**	**,**	**cherry**	**,**	**peach**	**,**	**mince**	**,**
收藏夹	为了	冷冻	是	双倍的	-	地壳	馅饼	喜欢	苹果	,	樱桃	,	桃	,	剁碎	,

[ɔː(r)] ['beri] ,

or	**berry**	**,**
或者	浆果	,

最适合冷冻的馅饼是双层皮馅饼，例如苹果馅饼、樱桃馅饼、桃子馅饼、肉馅馅饼或浆果馅饼。

['ɔːlsəʊ] [diːp] - [dɪʃ] [fruːt][ænd; ənd] ['beri] [paɪz] .

also	**deep**	**-**	**dish**	**fruit**	**and**	**berry**	**pies**	**.**
还	深的	-	盘子	水果	和	浆果	馅饼	.

还有深盘水果和浆果派。

[paɪz][kæn; kən][biː; bi]['frəʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] [ɔː(r)] [beɪkt] .

Pies	**can**	**be**	**frozen**	**unbaked**	**or**	**baked**	**.**
馅饼	能	是	冷冻	未烘焙的	或者	烘焙	.

馅饼可以生冻，也可以烤熟后冷冻。

[ɪf] ['frəʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] , [duː; də][nɒt][kʌt] [stiːm] [vents] [ɪn][tɒp] [krʌst] ; [ræp] [ɪn]['mɔɪstʃə(r)] -

If	**frozen**	**unbaked**	**,**	**do**	**not**	**cut**	**steam**	**vents**	**in**	**top**	**crust**	**;**	**wrap**	**in**	**moisture**	**-**
如果	冷冻	未烘焙的	,	做	不是	切	蒸汽	通风口	在	顶部	地壳	;	裹	在	水分	-

- [mə'tɪəriəl][ænd; ənd] [siːl] ;

vaporproof	**material**	**and**	**seal**	**;**
-	材料	和	海豹	;

如果冷冻未烘烤，请勿在饼皮顶部切出蒸汽孔；用防潮材料包裹并密封；

['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [friːz] .

label	**,**	**date**	**,**	**and**	**freeze**	**.**
标签	,	日期	,	和	冻结	.

贴上标签，注明日期，然后冷冻。

[tuː; tə] [θɔː] , [rɪ'muːv] ['ræpɪŋz] [ænd; ənd][kʌt] [smɔːl] [stiːm] [vents] [ɪn][tɒp] [krʌst] .

To	**thaw**	**,**	**remove**	**wrappings**	**and**	**cut**	**small**	**steam**	**vents**	**in**	**top**	**crust**	**.**
到	解冻	,	消除	包装	和	切	小的	蒸汽	通风口	在	顶部	地壳	.

解冻时，去掉包装，并在饼皮顶部切几个小孔以排出蒸汽。

[beɪk] [ɪn] 425°F . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - - - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**425°F**	**.**	**oven**	**for**	**65**	**-**	**70**	**minutes**	**.**
烤	在	425°F	.	烤箱	为了	-	-	-	分钟	.

在 425°F 的烤箱中烘烤 65-70 分钟。

[ɪf] [paɪ][ɪz]['frəʊz(ə)n] [beɪkt] , [let][paɪ] [kuːl] ['θʌrəli] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] ,

If	**pie**	**is**	**frozen**	**baked**	**,**	**let**	**pie**	**cool**	**thoroughly**	**at**	**room**	**temperature**	**,**
如果	馅饼	是	冷冻	烘焙	,	让	馅饼	凉爽的	彻底	在	房间	温度	,

如果派是冷冻烘烤的，请让派在室温下彻底冷却。

[ðen] [ræp] [ɪn]['mɔɪstʃə(r)] - - [mə'tɪəriəl][ænd; ənd] [siːl] ; ['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [friːz] .

then	**wrap**	**in**	**moisture**	**-**	**vaporproof**	**material**	**and**	**seal**	**;**	**label**	**,**	**date**	**,**	**and**	**freeze**	**.**
然后	裹	在	水分	-	-	材料	和	海豹	;	标签	,	日期	,	和	冻结	.

然后用防潮防蒸汽材料包裹并密封；贴上标签，注明日期，然后冷冻。

[tuː; tə] [θɔː] , [rɪ'muːv] ['ræpɪŋz] [frɒm; frəm]['frəʊz(ə)n][paɪ][ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] 400°F . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

To	**thaw**	**,**	**remove**	**wrappings**	**from**	**frozen**	**pie**	**and**	**heat**	**in**	**400°F**	**.**	**oven**	**for**
到	解冻	,	消除	包装	从	冷冻	馅饼	和	热	在	400°F	.	烤箱	为了

- - - ['mɪnɪts] .

25	**-**	**35**	**minutes**	**.**
-	-	-	分钟	.

要解冻，请将冷冻派的包装去掉，然后在 400°F 的烤箱中加热 25-35 分钟。

[paɪ] [ʃelz] [kæn; kən][biː; bi]['frəʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] [ɔː(r)] [beɪkt] [ænd; ənd] [kept] [ɒn][hænd][fɔː(r); fə(r)][juːz]

Pie	**shells**	**can**	**be**	**frozen**	**unbaked**	**or**	**baked**	**and**	**kept**	**on**	**hand**	**for**	**use**
馅饼	贝壳	能	是	冷冻	未烘焙的	或者	烘焙	和	保留	在	手	为了	使用

[æz; əz] ['niːdɪd] .

as	**needed**	**.**
作为	需要	.

派皮可以生冻，也可以烤好后冷冻保存，需要时再取用。

[ɪf] [paɪ][ɪz]['frəʊz(ə)n] [ʌn'beɪkt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzɪə] [tuː; tə] [friːz] [ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['ræpɪŋ] ,

If	**pie**	**is**	**frozen**	**unbaked**	**,**	**it**	**is**	**easier**	**to**	**freeze**	**it**	**before**	**wrapping**	**,**
如果	馅饼	是	冷冻	未烘焙的	,	它	是	更轻松	到	冻结	它	前	包装	,

如果派是生的，冷冻起来的话，最好先冷冻再包装。

[ðen] [ræp] [ɪ'miːdiətli] [ɪn]['mɔɪstʃə(r)] - - [mə'tɪəriəl][ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn]['friːzə(r)] . . . .

then	**wrap**	**immediately**	**in**	**moisture**	**-**	**vaporproof**	**material**	**and**	**store**	**in**	**freezer**	**.**	**.**	**.**	**.**
然后	裹	立即地	在	水分	-	-	材料	和	店铺	在	冰箱	.	.	.	.

然后立即用防潮防漏材料包裹，放入冰箱冷冻保存.....

[tuː; tə] [θɔː] , [ʌn'ræp] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] 450°F . ['ʌv(ə)n][faɪv] ['mɪnɪts] ;

To	**thaw**	**,**	**unwrap**	**shell**	**and**	**bake**	**in**	**450°F**	**.**	**oven**	**5**	**minutes**	**;**
到	解冻	,	拆开	壳	和	烤	在	450°F	.	烤箱	5	分钟	;

解冻时，打开外壳，放入 450°F 的烤箱烘烤 5 分钟；

[ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

reprick	**shell**	**and**	**bake**	**about**	**10**	**minutes**	**longer**	**.**
重击	壳	和	烤	关于	-	分钟	更长	.

重新在饼皮上戳几个孔，再烤约 10 分钟。

[ɪf] [paɪ] [ʃel] [ɪz]['frəʊz(ə)n] [beɪkt] , [let][ðə; ði] [beɪkt] [ʃel] [kuːl] ['θʌrəli] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)]

If	**pie**	**shell**	**is**	**frozen**	**baked**	**,**	**let**	**the**	**baked**	**shell**	**cool**	**thoroughly**	**at**	**room**	**temperature**
如果	馅饼	壳	是	冷冻	烘焙	,	让	这	烘焙	壳	凉爽的	彻底	在	房间	温度

,

,

,

如果派皮是冷冻烘烤的，请将烘烤好的派皮在室温下彻底冷却。

[ðen] [ræp] [ɪn] ['mɔɪstʃə(r)] - - [mə'tɪəriəl] [ænd; ənd] [siːl] ; ['leɪb(ə)l] , [deɪt] , [ænd; ənd] [friːz] . .

then	wrap	in	moisture	-	vaporproof	material	and	seal	;	label	,	date	,	and	freeze	.	.
然后	裹	在	水分	-	-	材料	和	海豹	;	标签	,	日期	,	和	冻结	.	.

. .

: :

. .

然后用防潮材料包裹并密封；贴上标签，注明日期，冷冻保存.....

[tuː; tə] [θɔː] , [liːv] [ʃel] [ræpt] [ænd; ənd] [let] [stænd] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] [ɔː(r)] [ʌn'ræp]

To	thaw	,	leave	shell	wrapped	and	let	stand	at	room	temperature	or	unwrap
到	解冻	,	离开	壳	包装	和	让	站立	在	房间	温度	或者	拆开

[ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] 400°

and	heat	in	400°
和	热	在	400°

解冻时，将外壳包裹好，放在室温下解冻；或者打开包装，放入204摄氏度的烤箱加热。

[ef] . ['ʌv(ə)n] [faɪv] ['mɪnɪts] .

F	.	oven	5	minutes	.
F	.	烤箱	5	分钟	.

F. 烤箱 5 分钟。

[haʊ] [tuː; tə] “ [slɪp] ” [ə; eɪ] ['kʌstəd] [paɪ]

HOW	TO	“	SLIP	”	A	CUSTARD	PIE
如何	到	“	滑	”	一个	蛋奶冻	馅饼

如何“偷吃”一个奶油馅饼

[fɔː(r); fə(r)] ['kriːmi] ['kʌstəd] [ænd; ənd] [krɪsp] [krʌst] , [beɪk] [ʃel] [ænd; ənd] ['kʌstəd] ['seprətli] ([peɪdʒ]

For	creamy	custard	and	crisp	crust	,	bake	shell	and	custard	separately	(	page
为了	奶油状	蛋奶冻	和	脆	地壳	,	烤	壳	和	蛋奶冻	分别地	(	页

-) .

10	)	.
-	)	.

想要奶油蛋羹和酥脆的饼皮，请将饼皮和蛋羹分开烘烤（第 10 页）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

丈夫最爱的12种馅饼：珍妮阿姨(12 Pies Husbands Like Best Aunt Jenny's)
第2/2页

['luːs(ə)n][ðə; ði] [kuːld] ['kʌstəd] , [ðen] [slaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] ['ɪntuː] [beɪkt] , [kuːld] [paɪ] [ʃel] . -

Loosen	**the**	**cooled**	**custard**	**,**	**then**	**slide**	**it**	**carefully**	**into**	**baked**	**,**	**cooled**	**pie**	**shell**	**.**	**21**
松开	这	冷却	蛋奶冻	,	然后	滑动	它	小心	进入	烘焙	,	冷却	馅饼	壳	.	-

将冷却后的蛋奶糊轻轻松开，然后小心地将其滑入烤好并冷却的派皮中。21

[gɪv] [jɔː(r); jə(r)][paɪ][ə; eɪ] ['prɪti] [tɒp]

Give	**Your**	**Pie**	**A**	**Pretty**	**Top**
给	你的	馅饼	一个	漂亮的	顶部

给你的馅饼加个漂亮的顶部

[ə; eɪ] ['prɪti] [tɒp] [lend] [dɪ'stɪŋkʃn] [tuː; tə]['eni][paɪ] , [biː; bi][ˌaɪ 'tiː][pleɪn][ɔː(r)]['fænsi] .

A	**pretty**	**top**	**lends**	**distinction**	**to**	**any**	**pie**	**,**	**be**	**it**	**plain**	**or**	**fancy**	**.**
一个	漂亮的	顶部	借贷	区别	到	任何	馅饼	,	是	它	清楚的	或者	想要	.

漂亮的派皮能让任何派都显得与众不同，无论是普通的派还是精致的派。

[ə; eɪ] ['spɑːklɪŋ] [gleɪz] [gɪvz] [ə; eɪ] [tʌtʃ] [ɒv; əv] ['elɪgəns] [tuː; tə][ə; eɪ] [tuː] - [krʌst] [fruːt][paɪ] . . . .

A	**sparkling**	**glaze**	**gives**	**a**	**touch**	**of**	**elegance**	**to**	**a**	**two**	**-**	**crust**	**fruit**	**pie**	**.**	**.**	**.**	**.**
一个	闪闪发光	釉	给予	一个	触碰	的	优雅	到	一个	二	-	地壳	水果	馅饼	.	.	.	.

一层闪亮的釉料为双层酥皮水果派增添了一丝优雅气息.....

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gleɪzd] [tɒp] ,

To	**make**	**a**	**glazed**	**top**	**,**
到	制作	一个	釉面	顶部	,

制作一个光滑的顶部，

[brʌʃ] [ðə; ði] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [wɪð] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] [beɪk] . . . .

brush	**the**	**unbaked**	**pie**	**with**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**white**	**and**	**sprinkle**	**with**	**sugar**	**,**	**then**	**bake**	**.**	**.**	**.**	**.**
刷子	这	未烘焙的	馅饼	和	轻微地	被打败	蛋	白色的	和	撒	和	糖	,	然后	烤	.	.	.	.

在未烘烤的派皮上刷一层略微打散的蛋清，撒上糖，然后烘烤.....

[fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ekstrə] - [braʊn] [krʌst] , [brʌʃ] [ðə; ði][tɒp] [krʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [wɪð] [mɪlk][ɔː(r)] [laɪt] [kriːm] ,

For	**an**	**extra**	**-**	**brown**	**crust**	**,**	**brush**	**the**	**top**	**crust**	**before**	**baking**	**with**	**milk**	**or**	**light**	**cream**	**,**
为了	一个	额外的	-	棕色的	地壳	,	刷子	这	顶部	地壳	前	烘烤	和	牛奶	或者	光	奶油	,

想要饼皮颜色更深，可以在烘烤前在饼皮表面刷上牛奶或淡奶油。

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

then	**sprinkle**	**with**	**sugar**	**.**
然后	撒	和	糖	.

然后撒上糖。

['lætɪs] [ænd; ənd]['əʊpən] [tɒps]

Lattice	**and**	**Open**	**Tops**
格子	和	打开	最高额

格子和敞篷

['lætɪs] - [tɒp] [fruːt] [paɪz] [wɪð] ['kʌləf(ə)l] [dʒuːs] ['bʌblɪŋ] [ʌp] [θruː] ['gəʊldən] [strɪps] [ɒv; əv] ['peɪstri]
Lattice - top fruit pies with colorful juices bubbling up through golden strips of pastry
格子 - 顶部 水果 馅饼 和 丰富多彩的 果汁 冒泡 向上 通过 金的 条状物 的 糕点
[ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] . . . .
are always a favorite . . . .
是 总是 一个 最喜欢的 . . . .

酥皮层层叠叠，五彩缤纷的果汁汩汩流出，格子状的水果派总是深受人们喜爱.....

[ðə; ði] ['nærəʊ] ['peɪstri] [strɪps] [kæn; kən] [biː; bi] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['peɪstri] [wiːl] [ɔː(r)] [ʃɑːp] - ['pɔɪntɪd] [naɪf]
The narrow pastry strips can be cut with a pastry wheel or sharp - pointed knife
这 狭窄的 糕点 条状物 能 是 切 和 一个 糕点 车轮 或者 锋利的 - 尖 刀
. . . .
: : : :
. . . .

可以用滚轮刀或尖刀将细长的面皮切成条状.....

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['trelɪs] [tɒp] ,
For a trellis top ,
为了 一个 棚架 顶部 ,

对于格子顶棚来说，

[ðə; ði] [strɪps] [ɑː(r); ə(r)] ['twɪstɪd] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [leɪd] [ə'krɒs] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] (['tʃeri] ['trelɪs] [paɪ] ,
the strips are twisted as they are laid across the filling (Cherry Trellis Pie ,
这 条状物 是 扭曲 作为 他们 是 铺设 穿过 这 填充 (樱桃 棚架 馅饼 ,
[peɪdʒ] [naɪn]) . . . .
page 9) . . . .
页 9) . . . .

将面条扭转后铺在馅料上（樱桃格子派，第9页）.....

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['wəʊv(ə)n] ['lætɪs] [tɒp] , [wiːv] [ðə; ði] [strɪps] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] ['ʌndə(r)] [wʌn] [ə'nʌðə(r)] . .
For a woven lattice top , weave the strips over and under one another . .
为了 一个 编织 格子 顶部 , 编织 这 条状物 超过 和 在下面 一 其他 . .
. .
: :
. .

如果要编织格子桌面，就把布条一层层地交叠编织.....

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['krɪs krɒs] [tɒp] , [leɪ] [ə; eɪ] [fɜːst] [set] [ɒv; əv] ['sev(ə)n] [strɪps] [ə'krɒs] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] ,
For a crisscross top , lay a first set of seven strips across the filling ,
为了 一个 交错 顶部 , 躺 一个 第一的 放 的 七 条状物 穿过 这 填充 ,

如果想要做出十字交叉的顶部，首先在馅料上铺上七条面条，

[ðen] [leɪ] [ə; eɪ] ['sekənd] [set] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , ['meɪkɪŋ] ['daɪmənd] [ʃeɪps] [ɒn] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] . . . .
then lay a second set over them , making diamond shapes on the filling . . . .
然后 躺 一个 第二 放 超过 他们 , 制作 钻石 形状 在 这 填充 . . . .

然后在上面铺上第二层，在填充物上形成菱形.....

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['spaɪrəl] [tɒp] ,
For a spiral top ,
为了 一个 螺旋 顶部 ,

对于螺旋状陀螺，

[ə'reɪndʒ] [strɪps] [ɒn] ['fɪlɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['spaɪrəl] [ɪ'fekt] [baɪ] ['stɑrtɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ænd; ənd] ['twɪstɪŋ]
arrange strips on filling in a spiral effect by starting at the center and twisting
安排 条状物 在 填充 在 一个 螺旋 影响 经过 开始 在 这 中心 和 扭曲
[ænd; ənd] ['waɪndɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [tɒp] [sɪks] [taɪmz] ([ˌkɒrə'neɪʃ(ə)n] [piːtʃ] [paɪ] ,
and winding around the top six times (Coronation Peach Pie ,
和 绕线 大约 这 顶部 六 时代 (加冕礼 桃 馅饼 ,

将面条以螺旋状排列在馅料上，从中心开始，绕顶部扭转缠绕六圈（加冕桃子派，

[peɪdʒ] -) . . . .
page 11) . . . .
页 -) . . . .

第 11 页）.....

[ə; eɪ][hɪt] - [ænd; ənd] - [mɪs] [tɒp] ['ɒfəz] ['pliːzɪŋ] ['kɔntræsts] [ɒn][ə; eɪ] [pruːn] [ɔː(r)] ['reɪzn] [paɪ] .
A hit - and - miss top offers pleasing contrasts on a prune or raisin pie .
一个 打 - 和 - 错过 顶部 优惠 令人愉悦 对比 在 一个 修剪 或者 葡萄干 馅饼 .

葡萄干或李子派上点缀着参差不齐的酥皮，能形成令人愉悦的对比。

[dʒʌst][kʌt] ['meni] ['lɪt(ə)l] [ɒd] - [ʃeɪpt] ['bɪts][ɒv; əv]['peɪstri][frɒm; frəm][ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ænd; ənd]
Just cut many little odd - shaped bits of pastry from the trimmings and
只是 切 许多 小的 奇怪的 - 形状 比特 的 糕点 从 这 装饰 和
['skætə(r)][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] . . . .
scatter them over the top of the filling before baking . . . .
分散 他们 超过 这 顶部 的 这 填充 前 烘烤 . . . .

只需将剩余的酥皮切成许多形状不规则的小块，然后在烘烤前撒在馅料上面即可.....

[wɪpt] [kriːm] [meɪks] ['glæmərəs] ['tɔpiŋz] [ɒn] [sɒft] [paɪz] ,
Whipped cream makes glamorous toppings on soft pies ,
鞭打 奶油 制作 魅力四射 配料 在 柔软的 馅饼 ,

鲜奶油是松软馅饼上非常漂亮的装饰。

[ɪ'speʃəli] [wen] ['æksentɪd] [wɪð] [drɪfts] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [freʃ] ['kəʊkənʌt][ænd; ənd][kɜːrlz][ɒv; əv] [ʃeɪvd]
especially when accented with drifts of grated fresh coconut and curls of shaved
尤其 什么时候 重音 和 漂移 的 磨碎的 新鲜的 椰子 和 卷发 的 剃光
['tʃɒklət] (['riːgl] [kriːm] - [ɒn] - ['tʃɒklət] [paɪ] ,
chocolate (Regal Cream - on - Chocolate Pie ,
巧克力 (尊贵 奶油 - 在 - 巧克力 馅饼 ,

尤其是当上面点缀着新鲜的椰丝和巧克力碎屑时（例如 Regal 奶油巧克力派），

[peɪdʒ][wʌn]) . . . .
page 1) . . . .
页 1) . . . .

第 1 页）。.....

[ɔː(r)] [meɪk] [ə; eɪ] ['snəʊi] [rʌf] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [baɪ] ['drɒpɪŋ] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [kriːm]
Or make a snowy ruff of whipped cream by dropping teaspoonfuls of cream
或者 制作 一个 下雪的 粗糙 的 鞭打 奶油 经过 下降 茶匙 的 奶油
[ə'raʊnd][ðə; ði][rɪm][ɒv; əv][ðə; ði][paɪ] ,
around the rim of the pie ,
大约 这 轮缘 的 这 馅饼 ,

或者，用茶匙将鲜奶油滴在派的边缘，做出雪花般的奶油花边。

[ðen] ['gɑːnɪʃ] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn] ['driːmi] [bə'nɑːnə] [kriːm] [paɪ] , [peɪdʒ][faɪv] .
then garnish as shown in Dreamy Banana Cream Pie , page 5 .
然后 装饰 作为 所示 在 梦幻般的 香蕉 奶油 馅饼 , 页 5 .

然后按照"梦幻香蕉奶油派"第 5 页所示进行装饰。

['dekərətɪv] [stiːm] [vents]
Decorative Steam Vents
装饰性的 蒸汽 通风口

装饰性蒸汽通风口

[smɔːl] [slɪts] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['oʊpənɪŋz] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [kləʊzd] [paɪz] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][let] [stiːm]
Small slits or other openings must be made in closed pies in order to let steam
小的 缝隙 或者 其他 开口 必须 是 制成 在 关闭 馅饼 在 命令 到 让 蒸汽
[ɪ'skeɪp] ['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] .
escape during baking .
逃脱 期间 烘烤 .

为了让蒸汽在烘烤过程中逸出，必须在封闭的馅饼上开一些小口或其他开口。

[ðiːz] [kæn; kən][biː; bi] [ɪkˈstriːmli] [əˈtræktɪv] [ænd; ənd][ɪn] [ˈhɑːməni] [wɪð] [ðə; ði][paɪ] [ˈfɪlɪŋ] .

These	can	be	extremely	attractive	and	in	harmony	with	the	pie	filling	.
这些	能	是	极其	吸引人的	和	在	和谐	和	这	馅饼	填充	.

这些装饰品非常吸引人，而且与馅饼馅料也很搭。

[fɔː(r); fə(r)][ɪgˈzɑːmp(ə)l] , [ɒn][ðə; ði][tɒp] [krʌst] [ɒv; əv][ə; eɪ][fruːt][paɪ] ,

For	example	,	on	the	top	crust	of	a	fruit	pie	,
为了	例子	,	在	这	顶部	地壳	的	一个	水果	馅饼	,

例如，在水果派的上层酥皮上，

[prɪk] [ɔː(r)][kʌt][ðə; ði]['aʊtlaɪnz][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt] [juːst] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['æplz] , ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)] [plʌmz] .

prick	or	cut	the	outlines	of	the	fruit	used	,	such	as	apples	,	peaches	,	or	plums	.
刺	或者	切	这	概述	的	这	水果	用过的	,	这样的	作为	苹果	,	桃子	,	或者	李子	.

. . .

: : :

. . .

用叉子或刀在水果（例如苹果、桃子或李子）上划出轮廓.....

[æn; ən] ['ɪntrəstɪŋ] ['tʃeri] [paɪ][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [eɪt] [hɑːf] - [ɪntʃ] [həʊlz][ɪn][ðə; ði]

An	interesting	cherry	pie	can	be	made	by	cutting	eight	half	-	inch	holes	in	the
一个	有趣的	樱桃	馅饼	能	是	制成	经过	切割	八	一半	-	英寸	孔	在	这

[tɒp] [krʌst] [tuː; tə] [ˌreprɪˈzent] ['tʃeriz] .

top	crust	to	represent	cherries	.
顶部	地壳	到	代表	樱桃	.

在派皮顶部切出八个半英寸的小孔来代表樱桃，就能做出一个有趣的樱桃派。

[fɔː(r); fə(r)] [stemz] , [kʌt] [slɪts] . . . .

For	stems	,	cut	slits	.	.	.	.
为了	茎	,	切	缝隙	.	.	.	.

对于茎部，切开切口.....

[tuː; tə] ['pɜːsənəlaɪz] [ə; eɪ][paɪ] , [prɪk] [ðə; ði] [ɪ'nɪʃlz] [ɒv; əv][ðə; ði][wʌn][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə]['ɒnə(r)] . . . .

To	personalize	a	pie	,	prick	the	initials	of	the	one	you	wish	to	honor	.	.	.	.
到	个性化	一个	馅饼	,	刺	这	首字母	的	这	一	你	希望	到	荣誉	.	.	.	.

想要制作个性化的馅饼，只需在馅饼上戳出你想纪念的人的姓名首字母即可.....

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['krɪsməs] [mɪns] [paɪ] , [rəʊl][ðə; ði][tɒp] [krʌst] , [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] [smɔːl] ['krɪsməs]

For	a	Christmas	mince	pie	,	roll	the	top	crust	,	and	cut	with	small	Christmas
为了	一个	圣诞节	剁碎	馅饼	,	卷	这	顶部	地壳	,	和	切	和	小的	圣诞节

[triː] ['kʌtə(r)] ,

tree	cutter	,
树	刀具	,

做圣诞肉馅饼时，将上层酥皮卷起，然后用小圣诞树形状的模具切出形状。

['meɪkɪŋ] [faɪv] [triːz] [ænd; ənd] ['pɔɪntɪŋ] [ðə; ði][tɪps][ɒv; əv][ðə; ði] [triːz] [tuː; tə][ðə; ði][rɪm][ɒv; əv][ðə; ði][paɪ]

making	5	trees	and	pointing	the	tips	of	the	trees	to	the	rim	of	the	pie
制作	5	树木	和	指向	这	尖端	的	这	树木	到	这	轮缘	的	这	馅饼

.

:

.

画出 5 棵树，并将树梢指向馅饼的边缘。

[ðə; ði] [triːz] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi][kʌt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] — ['mɪəli] ['aʊtlaɪnd] .

The	trees	should	not	be	cut	out	of	the	dough	—	merely	outlined	.
这	树木	应该	不是	是	切	出去	的	这	面团	—	仅仅	概述	.

树木不应该从面团上切出来——只需勾勒出轮廓即可。

[brʌʃ] [ðə; ði] [triːz] [wɪð] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [red] ['ʃʊgə(r)] .

Brush	the	trees	with	egg	white	and	sprinkle	with	red	sugar	.
刷子	这	树木	和	蛋	白色的	和	撒	和	红色的	糖	.

在树干上刷一层蛋清，撒上红糖。

['pɜ:ki] ['peɪstri] [kʌt] - [aʊts]
Perky Pastry Cut - outs
活泼的 糕点 切 - 出局

俏皮的糕点切片

['ɪntrəstɪŋ] ['peɪstri] [kʌt] - [aʊts] , [sʌtʃ] [æz; əz] [fru:ts] , ['beriz] , [li:vz] , ['tʃɪkɪnz] , [bɜ·dz] ,
Interesting pastry cut - outs , such as fruits , berries , leaves , chickens , birds ,
有趣的 糕点 切 - 出局 , 这样的 作为 水果 , 浆果 , 树叶 , 鸡 , 鸟类 ,

造型有趣的糕点，例如水果、浆果、树叶、小鸡、鸟类等。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [laɪk] [kæn; kən] [bi:; bi] [ə'plaɪd] [tu:; tə] [paɪ] [tɒps] [wɪð] ['hæpi] [ɪ'fekts] ([si:] [ðə; ði] ['klʌstə(r)]
and the like can be applied to pie tops with happy effects (see the cluster
和 这 喜欢 能 是 应用 到 馅饼 最高额 和 快乐的 效果 (看 这 簇
[ɒv; əv] ['blu:bəriz] [ænd; ənd] [li:vz] [ɒn] [ðə; ði] [di:p] - [dɪʃ] ['blu:bəri] [paɪ] ,
of blueberries and leaves on the Deep - Dish Blueberry Pie ,
的 蓝莓 和 树叶 在 这 深的 - 盘子 蓝莓 馅饼 ,

类似的方法也可以应用到馅饼顶部，产生令人愉悦的效果（参见深盘蓝莓馅饼上的蓝莓和叶子簇）。

[peɪdʒ] [ˌtu:'tu:]) . . . .
page 2) . . . .
页 2) . . . .

第 2 页）.....

[ðə; ði] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] “ ['pætʃɪz] ” [ɑ:(r); ə(r)] [leɪd] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [krʌst] [bɪ'fɔ:(r)] ['beɪkɪŋ] [ænd; ənd]
The unbaked pastry “ patches ” are laid on the top crust before baking and
这 未烘焙的 糕点 “ 补丁 ” 是 铺设 在 这 顶部 地壳 前 烘烤 和
[brʌʃt] [wɪð] [ʌn'bi:tn] [eg] [waɪt] [ɔ:(r)] [mɪlk] . . . .
brushed with unbeaten egg white or milk . . . .
刷过 和 不败 蛋 白色的 或者 牛奶 . . . .

烘烤前，将未烘焙的酥皮“片”铺在派皮顶部，并刷上未打发的蛋清或牛奶.....

['taɪni] ['peɪstri] [stɑ:z] , [hɑ:ts] ,
Tiny pastry stars , hearts ,
微小的 糕点 明星 , 心 ,

小小的糕点星星、心形

[ɔ:(r)] ['kresnts] [kæn; kən] [bi:; bi] [beɪkt] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['ʃɪfɒn] [paɪ] . . .
or crescents can be baked and arranged on the top of a chiffon pie . . .
或者 新月 能 是 烘焙 和 安排 在 这 顶部 的 一个 薄纱 馅饼 . . .
.
:
.

或者可以将新月形面包烤熟，摆放在戚风馅饼的顶部.....

[fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] ['hɒlədeɪz] ,
For the holidays ,
为了 这 假期 ,

假期期间，

['krɪsməs] [tri:z] [ɔ:(r)] [belz] [kæn; kən] [bi:; bi] [kʌt] [aʊt] [ɒv; əv] ['peɪstri] [ænd; ənd] [leɪd] [ə'tɒp] [ðə; ði] [ʌn'beɪkt]
Christmas trees or bells can be cut out of pastry and laid atop the unbaked
圣诞节 树木 或者 铃铛 能 是 切 出去 的 糕点 和 铺设 顶部 这 未烘焙的
['fɪlɪŋ] .
filling .
填充 .

可以将酥皮切出圣诞树或铃铛形状，放在未烘烤的馅料上。

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -

Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .

domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神